formula AS

Bunica știe tot

1500 de sfaturi practice

Bunica știe tot

1500 de sfaturi practice

Bunica ştie tot a ajuns la ediţia a treia. De necrezut, pentru vârsta ei! Furată de toată lumea (ziare, reviste, firme de alimente), a reuşit, totuşi, să mai pună deoparte o grămadă de sfaturi gospodăreşti. Adunate de prin cărţi şi reviste, de la prieteni şi de la vecini, dar mai ales de la cititoarele noastre, care nu obosesc să ne expedieze prin poştă cunoştinţele lor neîntrecute în materie de gătit şi de măturat, cele peste o mie de sfaturi practice pe care vi le oferă Bunica reprezintă o veritabilă antologie a utilului. Vi s-a tăiat maioneza şi nu ştiţi s-o reparaţi? Căutaţi la litera "M" de la capitolul "Bucătărie". Aţi vărsat vin roşu pe faţa de masă şi nu ştiţi s-o curăţaţi? Daţi fuga la litera "V" de la capitolul "Locuinţă". În fine, dacă vreţi să daţi lovitura cu o haină de blană care s-a cam ofilit de când stă în dulap, deschideţi "Bunica" la capitolul "Îmbrăcăminte" şi vulpea dvs. cea bătrâioară se va transforma într-un top-model. Şi ca o mică surpriză, pe care v-o dăruieşte acum, în preajma Crăciunului, Bunicuţa s-a făcut şi poetă, dedicându-vă câteva poezii de... pahar. Se apropie sărbătorile şi se cuvine ca toată lumea să închine un strop de vin şi de dragoste, pentru ce-i este mai scump pe pământ. Închinăm şi noi, alături de dvs., dorindu-i "Bunicii", care ne ţine împreună de atâta vreme, sănătate şi "La mulţi ani!".

Formula AS

Bucătărie

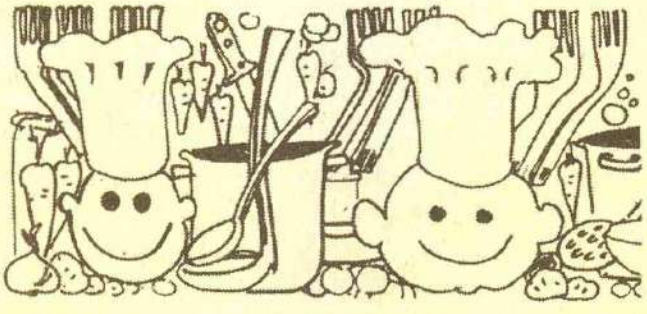
● **AFINELE** condimentează plăcut preparatele din vânat: căprioară, iepure, fazan, mistreţ.

● **AFUMĂTURILE** sunt mult mai gustoase dacă le fierbem în zeamă de varză acră, amestecată cu două pahare de vin alb.

– Afumăturile nu se păstrează în locuri cu aer umed, fiindcă prind mucegai. Locul lor e podul casei, bine aerisit.

– Afumăturile se pot păstra şi în lăzi curate, aşezate în straturi, despărţite cu paie de ovăz tocate.

– Afumăturile mucegăite se spală bine în saramură concentrată, se zvântă şi se ung uşor cu grăsime.



● **ALBUŞ** – pentru a păstra câteva zile albuşurile de ou, turnaţi deasupra câteva picături de apă.

– Albuşul ouălor de raţă nu se foloseşte la prăjituri. Fiind prea gras, nu se bate spumă.

– Spuma de albuş nu se lichefiază dacă punem în ea zahărul în două reprize: una când începem bătutul, cealaltă la final.

– Albuşul se separă de gălbenuş spărgând coaja cu un cui şi lăsându-l să se scurgă uşor.

– Albuşurile se bat spumă într-un loc răcoros.

– Albuşul de ou se întăreşte mai repede dacă adăugăm în el un praf de sare sau de zahăr, sau câteva picături de lămâie sau de apă rece.

– Când bateţi albuşul de ou, puneţi în el o lingură de apă rece; din aceeaşi cantitate de ouă, va ieşi o masă mai mare de albuş.

● **ALIMENTELE** nu se mai lipesc de pereţii congelatorului, dacă puneţi sub ele un covoraş tăiat pe măsură, dintr-o folie de plastic sau aluminiu.

– Alimentele gătite nu trebuie păstrate în vase de aramă, fiindcă acestea coclesc şi produc o otravă care ne poate îmbolnăvi.

– Alimentele învelite în frunze de ferigă se vor altera mult mai greu.

● **ALUATURI**

Aluatul sfărâmicios

Reguli de aur

– Ingredientele folosite trebuie să aibă aceeaşi temperatură.

– Folosiţi unt proaspăt, de calitate bună.

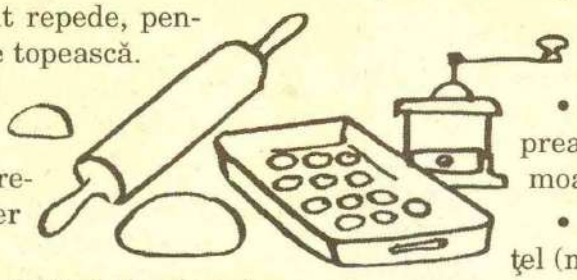
– Înlocuiţi oul întreg cu două gălbenuşuri.

– Lăsaţi aluatul să se odihnească o oră, în cazul când îl folosiţi pentru tarte, sau folosiţi-l imediat după ce a fost frământat, dacă faceţi din el prăjituri uscate.

– Aluatul trebuie lucrat repede, pentru a împiedica untul să se topească.

– Răciţi-vă mâinile, înainte de a-l prepara.

– Tabla de prăjituri trebuie ţinută afară, la aer rece, înainte de a o folosi.



– Dacă atunci când îl întindeţi aluatul se rupe, nu mai puneţi făină, fiindcă nu veţi schimba rezultatul.

– Formele în care se pune aluatul nu se ung niciodată cu unt.

Aluatul cu drojdie

Reguli de aur

– Folosiţi drojdie proaspătă. Vara puneţi mai puţină, iarna mai multă.

– Laptele din care se face maiaua nu trebuie să depăşească 35 de grade.

– Laptele nu trebuie niciodată să vină în contact cu sarea.

– Aluatul dospit trebuie lucrat mult şi puternic cu mâna, pentru a deveni elastic.

– Feriţi aluatul pus la dospit de curenţii de aer.

– După prima creştere, băgaţi mâna pe sub aluat, pe tot fundul vasului, pentru a permite gazului carbonic să iasă afară.

– Dulciurile din aluat dospit trebuie coapte la căldură potrivită, altfel se formează o crustă la suprafaţă şi ele rămân crude în interior.

– Când aluatul cu drojdie a crescut prea mult şi nu-l băgăm imediat la cuptor, deasupra lui se aşează o hârtie albă, umezită cu apă.

– Aluatul cu drojdie care nu creşte trebuie întins din nou pe planşetă, presărat cu puţin praf de copt şi frământat din nou.

– Aluatul cu drojdie nu se mai lipeşte de mâini dacă e frământat într-un vas mare şi curat, din material plastic, şi dacă înainte îl ungeţi pe deasupra cu puţin untdelemn.

– Aluatul cu drojdie devine deosebit de moale şi afânat dacă în loc să preparaţi drojdia cu lapte, puneţi zer.

Când dă greş aluatul cu drojdie?

• când ingredientele sunt reci, pentru că ciuperca din drojdie moare.

• când aluatul pus să dospească stă în curent (cade).

• când locul unde e pus aluatul e prea cald. La peste 50°C, drojdia moare.

• când se pune grăsime în aluăţel (maia). Aluatul nu mai creşte.

• prea multe albuşuri băgate în aluat îl usucă. Pentru un aluat preparat din 1/2 kg făină şi 30-40 g drojdie, nu se pun mai mult de două albuşuri.

Aluatul de cozonac

– Devine deosebit de fraged dacă puneţi în el o lingură de oţet.

– Iese cu mult mai bun, dacă înainte de preparare, făina este cernută prin sită. Contactul cu aerul oxigenează şi aluatul iese pufos.

– Drojdia trebuie să fie proaspătă. (Drojdia îngheţată îşi pierde puterea.)

– Făina folosită trebuie să fie de calitate bună (trei nule).

– Făina, laptele, zahărul, grăsimea şi ouăle trebuie să aibă temperatura mâinii.

– Ingredientele nu trebuie luate direct din frigider sau dintr-o cămară prea rece.

– Laptele folosit trebuie să fie încălzit la 30 de grade. El poate fi înlocuit cu apă, vin sau bere.

– Maiaua se pregăteşte din drojdie, lapte, făină şi zahăr. Nu puneţi niciodată sare în ea.

Aluatul fraged iese perfect, dacă...

...la preparare, apa şi untul sunt foarte reci. Băgaţi-le de cu seară la frigider.

...apa este turnată pe rând, până când aluatul se desprinde de mână şi poate fi adunat într-un cocoloş.

...reduceţi la minimum frământatul (altfel aluatul devine elastic şi se întăreşte la copt).

...lăsaţi să se odihnească aluatul la rece (cel puţin două ore şi încă 30 de minute, după ce l-aţi întins).

...coaceţi prăjitura în forme de tablă (metal). Vasele de porţelan lasă fundul prăjiturii necopt.

Aluatul foitaj vă reuşeşte perfect, dacă...

...untul folosit este de bună calitate (să nu conţină apă, să nu fie nici prea rece, dar nici înmuiat).

...nu uitaţi să împachetaţi aluatul de şase ori.

...lăsaţi aluatul să se odihnească 30 de minute între fiecare repriză de prelucrare pe tabla de prăjituri.

– Aluatul se păstrează perfect într-o pungă de plastic, ţinut la rece, în frigider sau în congelator. Ca să faceţi economie de timp, pregătiţi o cantitate mai mare, ca să-l aveţi la-ndemână, când faceţi prăjituri.

– Aluatul foietaj nu se mai frământă după ce a fost împăturit şi nu i se mai adaugă făină. Dacă, totuşi, ici-colo iese grăsime şi se lipeşte de fundul de lemn, se presară făină, dar numai în acele locuri.

– Foietajele ies foarte bine cu unt proaspăt, fără apă, dar sunt la fel de bune dacă se prepară cu osânză de porc netopită, dată prin maşina de tocat.

– Aluatul foietaj preparat cu osânză trebuie "dres" cu o ceşcuţă de ţuică şi un pahar de vin alb, ca să nu fie prea gras.

– Ca să nu se lipească de aluat, formele cu care se taie (steluţe, semilune, ovaluri) trebuie de fiecare dată înmuiate în făină.

Blatul de tort nu dă greş, dacă...

...din clipa când începeţi să amestecaţi toate ingredientele nu faceţi nici o pauză, iar când aluatul e gata, îl băgaţi imediat la cuptor.

...cerneţi făina de două ori, ca să devină fluidă şi bine aerisită.

...topiţi şi clarificaţi untul, înainte de a-l pune rece în făină.

...scoateţi blatul din formă după ce s-a răcit.

...preparaţi aluatul seara şi-l ţineţi la frigider până a doua zi. Se va tăia mai uşor în felii.

Alte sfaturi

– Aluatul pentru tarte e mult mai fin dacă în compoziţie se pune un măr ras pe răzătoarea mică.

– Aluatul creşte frumos şi uniform, dacă praful de copt se cerne odată cu făina.

– Sucitorul de lemn pentru întins aluatul poate fi foarte bine înlocuit cu o sticlă curată, umplută cu apă şi pudrată cu făină. Dacă puneţi în ea apă caldă, aluatul va fi întins mai uşor.

– Temperatura cuptorului trebuie reglată în funcţie de compoziţia aluatului. Coca care conţine unt, cere temperaturi ridicate, chiar de la început. Aluatul cu albuş, are nevoie de un cuptor călduţ la început.

● **ALUNELE,** **nucile sau migdalele** care urmează să fie mărunţite în mixer trebuie amestecate cu puţin zahăr (dacă le folosiţi la prăjituri) sau cu puţină sare (dacă le folosiţi la pateuri). Motivul? Paletele aparatului nu se vor îmbâcsi repede.

● **ANDIVELE** îşi pierd din amărăciune dacă după ce le scoatem tulpina tare, le punem în apă amestecată cu lapte.

● **ANGHINAREA** gătită nu se ţine niciodată la frigider, fiindcă e toxică. Cel mai bine rezistă crudă, lăsându-i o porţiune din tulpină. Dacă o cumpăraţi cu tulpinele lungi, puneţi-o, ca pe flori, într-un vas cu apă, în care adăugaţi o linguriţă de zahăr tos.

● **APA** caldă, de la robinet, nu se foloseşte la prepararea cafelei şi a mâncării, deoarece conţine plumb.

● **ARPACAŞUL** pentru colivă se pune la fiert la foc potrivit, fără să fie amestecat cu lingura. Când e aproape gata, se adaugă zahărul, apoi se bagă la cuptor ca să scadă bine. Nuca şi mirodeniile se adaugă a doua zi.

● **ARDEIUL IUTE,** nelipsit de la ciorbe, se foloseşte şi în prepararea sosurilor iuţi, mexicane şi chinezeşti.

● **AVOCADO** trebuie cumpărat cu 5 zile înainte de folosire. Alegeţi legumele care cedează uşor la codiţă, atunci când le apăsaţi. E semn că sunt coapte.

● **BANANE.** Ţinute la frigider, bananele se înnegresc repede şi se înmoaie. Cea mai bună conservare a lor: într-un coş de nuiele, într-un loc bine aerisit.

– Ca să evitaţi schimbarea culorii bananelor, stropiţi-le cu suc de lămâie.

● **BAMELE** sunt tinere şi proaspete când nu sunt prea mari, când nu înţeapă prea tare şi când au o culoare verzuie.

● **BATOANELE DE VANILIE** se conservă perfect dacă sunt învelite în folie de celofan sau staniol. Păstraţi-le, apoi, în borcane închise ermetic.

● **BEREA** începută îşi păstrează spuma, dacă e bine astupată şi ţinută în frigider cu gura în jos.

● **BICARBONATUL** folosit la prăjituri distruge vitamina C, pe care o conţin ingredientele.

● **BISCUIŢII** îşi păstrează prospeţimea, dacă băgaţi în cutia lor două cuburi de zahăr.

● **BRÂNZA** se rade fără să se sfărâme, dacă înainte de folosinţă o puneţi pe o hârtie, la congelator, vreme de 30 de minute.

– Soiurile de brânză sfărâmicioasă se taie cel mai bine cu un cuţit care înainte de întrebuinţare a fost trecut prin apă fierbinte.

– Brânza se desărează uşor dacă se pune în apă, împachetată în hârtie albă.

– Brânza întărită se înmoaie dacă se înveleşte într-un şervet îmbibat în vin alb şi se păstrează astfel la rece, timp de o oră.

– Un fir de cimbru, aşezat în vasul unde vă ţineţi brânzeturile, le împrăştie mirosul accentuat.

– Resturile de brânză şi de caşcaval nu trebuie aruncate. Băgaţi-le la cuptor până încep să se-nmoaie, amestecaţi-le, apoi ungeţi-le pe pâine prăjită. E un fel de mâncare delicios şi rapid.

– Brânza Bucegi (Roquefort) se păstrează învelită într-o hârtie de staniol, pe raftul de jos al frigiderului.

– Brânza nu se mai usucă, dacă alături de ea se pune o bucăţică de zahăr şi se acoperă cu o altă farfurie adâncă.

– Brânzeturile fierte (caşcavalul românesc, Ementhalul ş.a.) transpiră, dacă sunt ţinute mai multă vreme, şi se întăresc. Păstraţi-le în cutii de plastic, punând o bucată de zahăr cubic în interior.

– Brânza de vaci rămasă nefolosită nu trebuie aruncată. Amestecaţi-o cu o bucăţică de unt sau cu o lingură de smântână, adăugând în compoziţie un căţel ras de usturoi. E un deliciu, întinsă pe pâine prăjită, garnisită cu o felie de roşie şi puţin pătrunjel tocat.

● **BROCCOLI** – leguma cu reputaţie anticancerigenă – nu trebuie fiartă mai mult de 10-15 minute.

– Preferaţi-le pe cele de culoare verde, intensă, fără urme de pete gălbui. Frunzuliţele prinse de tulpiniţe nu trebuie să fie veştede.

– Înainte de preparare, broccoli se desface în bucheţele, asemenea conopidei, şi se ţine câteva minute în apă cu oţet. Clătiţi-le apoi sub jet de apă rece.

● **BORŞUL SAU ZEAMA DE VARZĂ** – înainte de a fi puse în ciorbă, se fierb separat, cu o ceapă.

– Borşul este foarte gustos dacă se prepară într-o oală de lut, adăugându-se crenguţe de vişin şi coacăz, o ceapă crăpată şi două linguri de miere.

● **BUDINCA** iese perfect dacă înainte de a bate albuşurile puneţi în ele un praf de sare.

– Budinca devine mai gustoasă, dacă adăugaţi puţin unt, la câteva minute după ce o luaţi de pe foc.

● **BULIONUL DE ROŞII** se adaugă în mâncare numai atunci când legumele sau carnea sunt aproape fierte, altfel ele se "împietresc".

● **BUSUIOCUL** dă o aromă aparte salatelor de legume. Cumpăraţi câteva legături proaspete, spălaţi-le, rupeţi frunzele şi băgaţi-le bine tocate într-o sticlă. Turnaţi deasupra un untdelemn fin (de preferinţă ulei de măsline) şi puneţi sticla la adăpost de lumină şi de căldură sau, mai bine, la frigider.

– Busuiocul verde nu trebuie să lipsească din sosurile italieneşti cu roşii.

● **CACAO AROMATĂ** – băuturile cu cacao devin mai groase şi mai aromate dacă sunt fierte de două ori.

● **CAFEAUA** îşi intensifică aroma dacă imediat după măcinare o amestecaţi cu puţină sare.

– Cafeaua capătă un gust deosebit dacă se pun câteva cristale de sare în apa din ibric, înainte de fierbere sau după ce a fiert.

– Cafeaua dobândeşte o aromă grozavă dacă puneţi în ibric şi o bucăţică de ciocolată.

– Cafeaua prăjită, de calitate bună, are culoarea tutunului – galben-ruginiu. Bobul este mat, aspru la pipăit, tare, dacă îl aruncăm pe masă, sare. Când cafeaua este prea lucioasă, e semn că a fost unsă cu grăsime, ca să i se mărească greutatea.

– Cafeaua gustoasă trebuie preparată cu apă "moale". Cea mai bună e apa minerală plată şi apa care provine din zăpadă topită.

– Cafeaua ideală se face dintr-o ceaşcă de apă şi o linguriţă cu vârf de pulbere de cafea.

– Cafeaua se pune în apă cu câteva clipe înainte să înceapă să fiarbă. Apa clocotită îi fură aroma.

– Cafeaua reîncălzită nu trebuie niciodată lăsată să dea în clocot, fiindcă îşi pierde aroma.

– Cafeaua (pachete) începută îşi păstrează mai bine aroma dacă este păstrată într-o cutie de plastic, la frigider.

– Cafeaua filtru dobândeşte o aromă plăcută dacă se presară puţin zahăr vanilat înainte de a introduce pulberea de cafea în filtru.

– Cafeaua măcinată îşi păstrează mai multă vreme aroma, dacă în vasul în care o ţineţi vârâţi două bucăţele de zahăr.

– Cafeaua măcinată îşi păstrează aroma dacă punem deasupra un strat de zahăr praf.

– Cafeaua îşi menţine mai bine aroma, dacă în borcanul de sticlă unde o păstrăm introducem un săculeţ de tifon cu sare grunjoasă. Borcanul trebuie închis ermetic.

– Cafeaua veritabilă se testează în apă rece: dacă merge mai greu la fund, este bună, dacă se lasă repede, e amestecată cu praf de cicoare.

● **CALAMARUL** (se găseşte şi în pescăriile noastre) trebuie înmuiat înainte de a fi preparat fie în apă minerală gazoasă, fie în Coca-Cola (apoi îl clătiţi).

● **CARNEA**

– Dacă vreţi să puneţi carne la congelator e important să ştiţi dacă ea a mai fost congelată sau nu. Pentru că vânzătorii nu vă vor spune niciodată adevărul, descurcaţi-vă singuri: o carne care a fost congelată, sângerează abundent. Carnea proaspătă, aproape deloc!

– Nu lăsaţi carnea proaspătă învelită în hârtie, pentru că aceasta absoarbe sucul şi gustul bun.

– Carnea îngheţată, scoasă de la congelator, se taie mai uşor decât după ce-o dezgheţaţi. În plus, aşa îşi păstrează mai bine şi sucul, care dă atâta savoare fripturilor.

– Carnea mai veche, care a prins un uşor miros înainte de-a fi gătită se opăreşte cu ceai de muşeţel şi se clăteşte în câteva ape reci.

– Prospeţimea cărnii se-ncearcă cu o furculiţă încinsă la flacăra aragazului. Dacă carnea e veche, furculiţa va avea un miros neplăcut.

– Carnea se încearcă cu degetul. Dacă locul unde am apăsat revine la loc, înseamnă că este proaspătă.

– Carnea proaspătă rămâne aproape uscată în locul unde este tăiată.

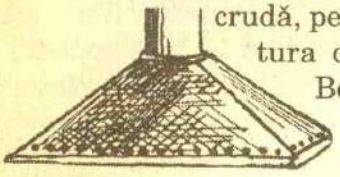
– Carnea proaspătă rezistă şi ea câteva zile, în absenţa frigiderului, dacă e învelită într-o pânză înmuiată în oţet sau în saramură. Apoi se ţine într-un loc răcoros.

Carnea de porc

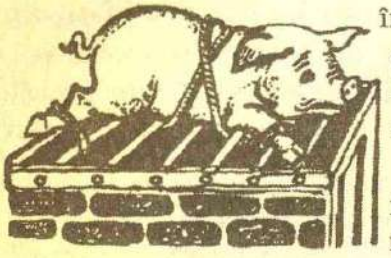
– Carnea pentru rulade sau pentru preparate cu sos devine foarte gustoasă dacă înainte de a fi gătită se ţine o zi într-o marinată făcută din untdelemn şi usturoi tăiat mărunt.

– Chiar şi cotletele slabe devin suculente dacă înainte de a le săra şi trece prin făină şi ou, le lăsaţi câteva minute în apă cu oţet.

– Nu puneţi niciodată boia de ardei pe carnea crudă, pentru că se arde şi friptura capătă un gust amar. Boiaua se adaugă când carnea e gata.



– Ungeţi carnea înainte de a o prăji cu ulei de măsline. Devine fragedă şi zemoasă.



– Pentru ca sarea pusă pe carne să nu formeze o crustă amăruie, săraţi friptura numai când este aproape gata.

– Carnea devine foarte fragedă şi suculentă dacă înainte de a o frige o înmuiaţi scurt în apă clocotită.

– Carnea tare se frăgezeşte dacă adăugăm la fierbere o linguriţă de oţet sau un vârf de cuţit de bicarbonat.

– Carnea de friptură stropită cu suc de lămâie îşi păstrează sucul şi frăgezimea.

– Carnea se frăgezeşte mai repede la fiert, dacă înainte de a o pune pe foc, o înmuiaţi în puţin rachiu. După câteva minute, mirosul alcoolului dispare.

– Carnea şi cârnaţii se rumenesc frumos pe grătar, dacă presăraţi deasupra un fir de zahăr.

– Carnea devine deosebit de fragedă, dacă înainte cu jumătate de oră de-a fi gătită, se vâră într-o baie de iaurt.

Carnea de vită

– Carnea de vită rămâne foarte proaspătă câteva zile dacă o înfăşuraţi în hârtie unsă cu untdelemn.

– Carnea de vită din care se face supă trebuie pusă la foc, în apă rece.

– Fleicile de carne de vită preparate pentru grătar nu se sărează decât când sunt gata. Sarea le scoate zeama şi se lipesc.

– Carnea de vită sănătoasă şi proaspătă trebuie să fie tare la pipăit, iar grăsimea să aibă culoarea albă. Când grăsimea e galbenă, vita a fost ori bătrână, ori bolnavă.

– Carnea nu trebuie să se lipească de degete când o pipăi. Carnea moale, lipicioasă şi jilavă provine de la o vită bolnavă.

– Carnea proaspătă are un miros sănătos. Dacă nu sunteţi siguri de calitatea ei, faceţi o incizie şi mirosiţi. Dacă vita a fost bolnavă, carnea miroase a urină sau a amoniac.

– Carnea de vită bătrână se fierbe mai repede, dacă, după ce dă în clocot, se introduc în oală câteva frunze de urzici.

– Carnea dată la sare rezistă vreme îndelungată dacă e pusă în şoproane, la aer liber, sau acoperită cu un strat de zăpadă.

– Carnea de friptură, unsă cu un strat subţire de muştar, are gust mai bun, condimentele păstrându-şi aroma intactă.

– Carnea de grătar este mai fragedă dacă o ţinem două ore într-un amestec de ulei şi oţet.

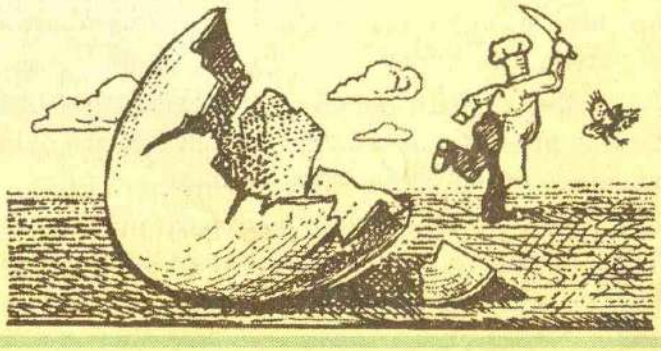
Carnea de miel sau de oaie

– Ca să fie mai fragedă şi să nu aibă miros, carnea de miel sau de oaie se opăreşte cu lapte clocotit. Laptele trebuie să acopere bucăţile de carne şi se lasă să acţioneze o oră. Dacă porţia de carne e mare, laptele se poate lungi cu apă.

Carnea de pasăre

– Pasărea sănătoasă are carnea albă. Carnea roşie e semn de boală. Feriţi-vă să o cumpăraţi.

– Pasărea pe care aţi cumpărat-o e cam bătrână? Frecaţi-o cu piper pe dinăuntru şi dinafară şi lăsaţi să stea aşa, 12 ore.



– Puiul (găina) întreg se păstrează peste 5 zile la frigider, dacă vârâţi în el o bucată de cărbune din lemn şi-l înveliţi într-o pânză curată.

– Păsările tăiate rezistă mai multe zile, fără a fi ţinute la frigider, dacă li se introduce în interior o ceapă întreagă, necurăţată.

– Pasărea tânără (găină sau cocoş) se recunoaşte după pielea lucioasă de pe picioare şi după genunchii noduroşi.

– Pasărea tăiată, care are sub târtiţă o gaură mare, e o găină bătrână care a ouat mult.

– Înainte de a băga păsările la fript, ungeţi-le cu un strat subţire de zahăr praf. Friptura se va rumeni frumos şi va deveni crocantă. Gustul de zahăr dispare la fript.

– Dacă vreţi ca găina pe care o puneţi în supă să fiarbă mai repede, frecaţi-o bine pe piele cu zahăr. Se înmoaie imediat.

– Friptura de pasăre (găină, raţă, curcan) făcută la cuptor devine foarte crocantă dacă în timpul friptului se unge mereu cu bere.

– Carnea de pui devine cu mult mai gustoasă dacă înainte de-a o găti o puneţi câteva ore în lapte crud.

– Carnea de pasăre, frecată cu condimente şi ţinută 24 de ore în marinată de oţet, foi de dafin, piper şi enibahar, va avea gustul cărnii de vânat.

– Carnea de pui destinată grătarului devine foarte gustoasă, dacă înainte de preparare o ţineţi într-o marinată de iaurt, amestecat cu condimentele pe care le preferaţi.

– Puiul băgat la cuptor nu se pune, aşa cum se face, cu copanele în sus. Aşezaţi-l pe o parte şi, când e gata, răsturnaţi-l invers.

● **CARTOFII** care stau mai mult în cămară dobândesc un gust neplăcut. Când îi fierbeţi, adăugaţi în apă şi o linguriţă de zahăr: vor avea un gust deosebit.

– Cartofii din cămară nu încolţesc dacă se pun lângă ei şi câteva mere.

– Cartofii nu încolţesc în cămară, dacă între ei presărăm cenuşă de lemn.

– Cartofii se vor păstra mai bine peste iarnă dacă printre ei puneţi câteva frunze de ferigă.

– Cartofii nu se scofâlcesc dacă sunt înmagazinaţi în locuri întunecoase şi acoperiţi cu foi de ziar.

– Germenii cartofilor încolţiţi trebuie rapid înlăturaţi. Dacă vreţi să împiedicaţi încolţirea, presăraţi pe tuberculi cenuşă de lemn.

– Vreţi să se coacă mai repede cartofii pe care i-aţi pus în cuptor? Înfigeţi în ei câteva cuie noi, cât mai groase. Fierul e bun conducător de căldură şi va facilita pătrunderea ei în interiorul tuberculilor.

– Cartofii copţi vă iau prea mult timp? Fierbeţi-i câteva minute în apă care clocoteşte, apoi băgaţi-i la cuptor. Într-un sfert de oră sunt gata.

– Cartofii puşi la copt în cuptor nu plesnesc, dacă sunt înţepaţi înainte cu o furculiţă.

– Cartofii puşi la fiert nu mai dau afară din oală dacă în apă se adaugă o lingură de lapte.

– Cartofii fierţi se curăţă mult mai repede dacă imediat după ce sunt scoşi din apa fierbinte, se clătesc repede în apă rece.

– Cartofii fierţi se curăţă mai uşor dacă în apa de fiert se pune un strop de ulei.

– Cartofii trebuie fierţi totdeauna la foc potrivit. Dacă focul este prea tare, coaja se sfărâmă la suprafaţă, iar interiorul rămâne crud.

– Trei căţei de usturoi puşi în apa în care fierbeţi cartofii le vor da acestora un gust excelent.

– Cartofii făinoşi trebuie fierţi în apă în care se adaugă şi o cană de zeamă de varză acră. Coaja lor nu se va sfărâma.

– Cartofii noi se curăţă foarte uşor dacă-i ţinem înainte în apă rece, amestecată cu o mână de sare grunjoasă. După cca 1/2 oră, îi frecăm cu un şervet aspru (astfel nu ne mai murdărim pe mâini).

– Dacă v-au rămas cartofi prăjiţi de la masă, nu-i aruncaţi. Puşi a doua zi într-o ciorbă, îi vor da un gust deosebit.

– După ce curăţăm cartofii de coajă, e bine să-i trecem printr-un jet de apă rece. Vor fierbe mai uşor şi nu se vor sfărâma.

– Aţi curăţat cartofii şi până să-i fierbeţi s-au înnegrit? Puneţi câteva picături de oţet în apa în care fierb. Cartofii devin albi, iar gustul oţetului nu se simte.

– Cartofii în coajă se fierb în vase acoperite, vreme de 20 de minute; cartofii curăţaţi şi tăiaţi în bucăţi se fierb în vase descoperite, vreme de 15 minute; iar cartofii băgaţi la cuptor sunt gata în 10 minute.

– Cartofii cruzi rezolvă orice mâncare sărată în exces. Tăiaţi-i, băgaţi-i în cratiţă sau în oală şi daţi-i în câteva clocote mici.

– Cartofii prăjiţi se sărează abia la urmă, altfel, sarea se amestecă cu grăsimea şi cartofii se înmoaie şi devin lipicioşi.

– Cartofii cu coajă nu se mai sfărâmă la fiert, dacă, înainte de a-i pune în apă, se ung cu ulei în care s-a dizolvat un vârf de cuţit de sare.

● **CASTRAVEŢII** pentru salată sunt mai buni şi gustoşi dacă după curăţirea de coajă sunt înmuiaţi repede în apă care clocoteşte. Lăsaţi-i să se răcească şi apoi tăiaţi-i felii.

– Amăreala castraveţilor poate fi înlăturată dacă după ce sunt tăiaţi felii, se introduc 10 minute în lapte puţin sărat.

– Castraveţii verzi se păstrează proaspeţi câteva zile, dacă îi ţinem scufundaţi pe trei sferturi în apă, cu coada în jos. Apa se schimbă zilnic.

– Castraveţii nu trebuie fierţi niciodată direct în apă, fiindcă se umflă şi devin apoşi. Fierbeţi-i în aburi, puşi într-o sită.

– Castraveţii proaspeţi (de grădină) pot fi călîţi în unt sau în untdelemn la fel ca şi dovleceii. Au un gust excelent, mai ales dacă adăugaţi şi puţin usturoi.

– Castraveţii puşi la murat rezistă mai mult dacă în saramură se pune puţin muştar.

● **CAŞCAVALUL** nu se usucă dacă-l înveliţi într-o pânză umedă, înmuiată în apă cu oţet sau în vin alb. Puneţi-l astfel într-o cutie închisă, la frigider.

● **CĂPŞUNILE** nu se spală niciodată după ce li se scoate codiţa! Altfel, sucul şi vitaminele se pierd în apa din vas sau din chiuvetă.

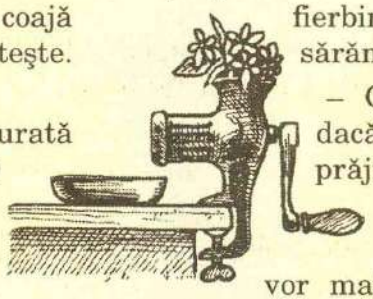
– Căpşunile îşi sporesc aroma dacă după spălare se adaugă o linguriţă de oţet şi se amestecă cu delicateţe.

– Căpşunile vor fi mai parfumate, dacă le culegeţi pe soare.

– Căpşunile puse la congelat trebuie pudrate înainte cu o "boare" de zahăr praf. La decongelare, nu vor mai fi veştejite, iar dacă le adăugaţi şi câteva picături de lămâie, îşi vor regăsi parfumul originar.

● **CĂTINA ALBĂ** proaspătă sau uscată nu se consumă după orele 14.00, fiindcă este mai stimulativă decât cofeina.

● **CÂRNAŢII** nu se crapă dacă înainte de a-i prăji îi înmuiem câteva minute în apă fierbinte, îi ştergem bine şi îi presărăm cu puţină făină.



– Cârnaţii sunt mai crocanţi, dacă spre sfârşitul timpului de prăjire, îi presărăm cu puţină boia.

– Cârnaţii afumaţi nu vor mai prinde mucegai pe coajă, dacă le ungeţi suprafaţa cu saramură.

● **CEAIUL** va avea o aromă mai puternică dacă punem o bucăţică de zahăr în ceainic, înainte de a turna apa clocotită.

– Nu aruncaţi niciodată ceaiul sau cafeaua din ceaşcă, ci vârâţi-le în forma pentru cuburi de gheaţă din congelator. Când veţi dori să beţi ceai sau cafea de la gheaţă, puneţi un cub în băutura proaspăt preparată.

– Pentru ca ceaiul să aibă un gust cât mai bun, respectaţi următoarele principii practicate de japonezi:

- alegeţi un vas de lut sau ceramică smălţuit, care să fie folosit exclusiv pentru ceai;
- turnaţi în el apă clocotită, agitaţi ca să se încălzească bine interiorul, aşteptaţi un minut şi vărsaţi conţinutul;
- puneţi doza de ceai după numărul ceştilor: o linguriţă de ceai la o ceaşcă, plus una pentru "tea-pot" (cum spun englezii);
- turnaţi puţină apă clocotită deasupra, acoperiţi vasul, lăsaţi să se infuzeze trei minute. Adăugaţi restul de apă fierbinte şi serviţi-l imediat. Dacă ceaiul este prea tare, adăugaţi apă caldă.

● **CEAPA** pentru iarnă se păstrează în două feluri: dacă e mai puţină, e suficient să o atârnaţi în cămară, la aer uscat şi căldură, sub formă de funie, într-un cui. Dacă e mai multă, folosiţi lăzi de scânduri sau cutii de carton, pe fundul cărora aşterneţi un strat de paie. Apoi puneţi ceapa, apoi iar paie, şi tot aşa.

– Ceapa nu mai provoacă lacrimi la curăţat, dacă în apropiere aprindeţi o lumânare.

– Neplăcuta senzaţie de usturime şi lăcrimare a ochilor produsă de mirosul iute al cepei dispare dacă vom curăţa leguma sub un jet de apă rece.

– Ceapa nu mai pişcă la ochi, dacă înainte de a o curăţa o ţineţi o jumătate de oră la frigider sau o scufundaţi în apă clocotită.

– Ceapa curăţată nu ne mai face să plângem dacă ţinem în gură un chibrit cu partea fosforizată către exterior.

– Ceapa se toacă mai uşor dacă nu i se taie codiţa.

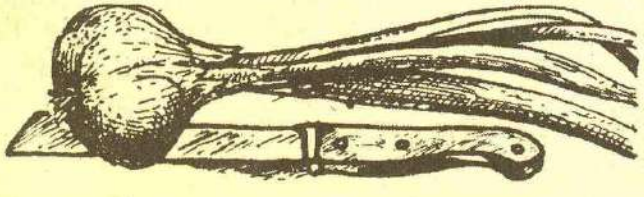
– Ceapa care începe să încolţească se ţine cu rădăcinile peste flacăra de la aragaz.

– Ceapa întreagă nu-şi mai pierde frunzele în supă, dacă o înţepaţi înainte cu o andrea.

– Ceapa verde poate fi şi prăjită. Alegeţi fire cu căpăţâni mijlocii, curăţaţi-le de frunzele care le învelesc, tăiaţi-le în două pe lung şi căliţi-le în puţin untdelemn sau unt încins. Se servesc ca garnituri la omlete şi la fripturi.

– Cepele lăsate întregi în mâncare (fripturi la tavă, supe, conserve) sunt mult mai gustoase, dacă le înţepaţi ici şi colo cu cuişoare aromate.

– Când faceţi ceapă prăjită, înainte de a pune rotocoalele în ulei încins, tăvăliţi-le prin făină. Devin extrem de fragede şi gustoase şi nu se ard.



● **CHIFTELELE** se prăjesc întotdeauna în ulei bine încins, dar la foc mic. Altfel se formează o crustă care împiedică pătrunderea căldurii în interior şi carnea rămâne crudă.

– Carnea tocată pentru chifteluţe şi perişoare nu se mai lipeşte de mână, dacă ungeţi palmele înainte cu puţin untdelemn.

– Chiftelele de cartofi devin mai pufoase, dacă le adăugăm puţin praf de copt.

● **CHIMENUL** este un ingredient de bază al prăjiturilor sărate: beţişoare, plăcinte, pogăci.

● **CIMBRUL** se dozează cu mare atenţie în mâncăruri, deoarece aroma lui puternică poate da preparatelor un gust amar.

● **CIOCOLATA** nu trebuie pusă niciodată la frigider. Nu-i place nici frigul, şi nici căldura.

– Ciocolata veche se recunoaşte uşor prin pelicula alburie în care e învelită.

– Ciocolata de menaj recomandată pentru prăjituri trebuie să conţină mai mult de 50% cacao (cifrele sunt trecute pe ambalaj) şi să nu fie dulce.

– Ciocolata fierbinte (băutură) se prepară dintr-o lingură cu vârf de ciocolată de menaj rasă, la o ceaşcă de lapte în clocot. Când ciocolata s-a topit, se mai lasă să stea un sfert de oră înainte de a fi reîncălzită şi servită.

– Ciocolata fierbinte – reţetă spaniolă – se prepară după modul prezentat înainte, dar adăugându-se şi un praf de scorţişoară.

– Ciocolata fierbinte se prepară în mod ideal, din două linguriţe cu vârf de tabletă rasă la o ceaşcă de lapte. Puneţi laptele să fiarbă şi adăugaţi ciocolata. Când e topită, amestecaţi-o bine şi lăsaţi-o să stea un sfert de oră înainte de-a o reîncălzi. Înainte de-a o servi, amestecaţi bine ca să devină spumantă. Serviţi-o foarte fierbinte, altfel devine greţoasă şi îşi pierde aroma.

● **CIORBELE** sunt mult mai gustoase dacă în loc să punem legumele să fiarbă împreună cu carnea, le radem şi le călim înainte în puţin untdelemn. Inclusiv usturoiul şi ceapa.

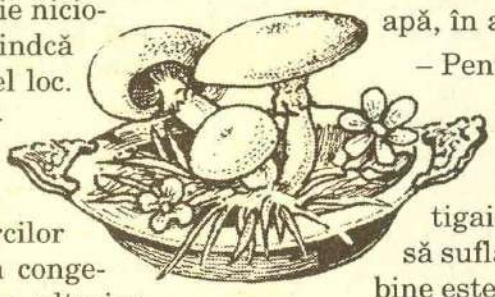
– Ciorba sau mâncarea în care aţi scăpat prea multă sare, se repară uşor dacă puneţi repede înăuntru câteva felii de cartof crud. Daţi-o încă o dată în clocot şi apoi scoateţi afară feliile de cartof.

● **CIREŞELE** se curăţă mai repede de sâmburi dacă după ce le rupeţi codiţele, le ţineţi câteva minute în apă cu cuburi de gheaţă.

• CIUPERCILE

– În ultima apă în care spălaţi ciupercile, puneţi 2 linguri de zeamă de lămâie. Ele vor rămâne albe, frumoase, iar mâncarea va dobândi un gust deosebit.

– Verificarea ciupercilor se poate face fie cu un obiect de argint (o linguriţă, de exemplu) ce se pune în apa în care fierb ciupercile şi care, în cazul ciupercilor otrăvitoare, se înnegreşte, fie cu pătrunjel verde, care se îngălbeneşte în prezenţa otrăvii, sau cu o jumătate de ceapă care se albăstreşte, se învineţeşte sau se înnegreşte în caz că ciupercile sunt otrăvitoare.



– Ciupercile nu trebuie niciodată culese cu totul, fiindcă nu vor mai creşte în acel loc. Folosiţi un cuţit şi tăiaţi-le picioruşul la 1 cm deasupra pământului.

– Picioruşele ciupercilor nu se aruncă. Ţinute la congelator, ele pot fi folosite ulterior pentru parfumarea sosurilor şi a mâncărurilor gătite.

– Ciupercile gătite sunt cu mult mai gustoase, dacă li se adaugă materia grasă numai după ce s-au fiert. Pe măsură ce pierd lichid, adăugaţi untdelemn.

– Ciupercile albe (champignons) pot deveni un aperitiv ideal, dacă le puneţi într-un borcan (să fie mici şi rotunde) după ce, în prealabil, le spălaţi şi le uscaţi cu un foehn. Puneţi un căţel de usturoi, câteva fire de arpagic, o rămurică de cimbru, o foaie de dafin, sare şi piper. Acoperiţi-le cu oţet dat în clocot şi apoi răcit. Închideţi bine borcanul şi păstraţi-l la rece.

– Ciupercile lăsate pentru a fi gătite a doua zi trebuie puse peste noapte cu pălăriile în jos. Eventualele insecte care le locuiesc se vor refugia la extremitatea lor. E suficient să tăiaţi picioruşul, pentru a scăpa de intruşi.

– Ciupercile se curăţă uşor de viermişori şi insecte, dacă le acoperiţi peste noapte cu o folie de plastic. În lipsa oxigenului, "musafirii" se vor lipi de folie.

– Ciupercile puse pe grătar trebuie înţepate înainte cu o andrea.

– După ce aţi curăţat ciupercile şi le-aţi tăiat în bucăţi, puneţi-le să se usuce în cuptor vreme de 5 minute. Vor fi mai gustoase şi se vor găti mai uşor.

• CLĂTITE

– Aluatul de clătite se leagă mai bine dacă e preparat cu o oră înainte de a fi întrebuinţat.

– Clătitele ies pufoase, dar şi crocante, dacă în loc să puneţi lapte sau sifon, adăugaţi un vârf de cuţit de bicarbonat şi un căpăcel de coniac.

– Clătitele devin mai pufoase dacă în loc de apă, în aluat se pune apă minerală.

– Pentru a evita lipirea clătitelor de tigaie, se adaugă în aluat puţin ulei sause presară puţin zahăr tos peste uleiul încins.

– Faceţi clătite şi grăsimea din tigaie se aprinde? În nici un caz nu trebuie să suflaţi în flacără sau să turnaţi apă. Cel mai bine este să acoperiţi tigaia cu capac, tăind astfel sursa de oxigen. Cunoaşterea acestei reguli poate preveni un incendiu.

• COMPOT. Dacă în compotul pe care îl pregătim punem imediat după ce îl luăm de la fiert o bucăţică de unt, gustul lui devine de 100 de ori mai bun.

– Compoturile care încep să fermenteze se pun încă o dată la fiert, adăugându-le zahăr. Trebuie consumate imediat.

– Compotul de cireşe va fi mult mai parfumat, dacă atunci când îl fierbeţi, puneţi în el şi câţiva sâmburi sparţi, legaţi într-un tifon.

• CONCENTRAT DE LĂMÂIE. Radeţi pe o răzătoare de plastic coajă de lămâie bine spălată şi ştearsă. Puneţi-o într-un borcănel cu capac care se înfiletează. Pentru fiecare lămâie adăugaţi trei linguriţe de zahăr. Închideţi bine borcanul. Veţi obţine un concentrat de lămâie, bun pentru aromat prăjiturile, salatele şi mâncărurile.

• CONDIMENTELE din plante verzi se toacă numai cu cuţite inoxidabile, pentru a nu deveni toxice.

– Condimentele prea fierte îşi pierd calităţile nutritive şi aroma, de aceea se pun în mâncare atunci când este gata.

• CONOPIDĂ

– Nu prăjiţi şi nu căliţi niciodată conopida în ulei încins. Ea se întăreşte. Leguma trebuie fiartă puţin în apă şi abia apoi tăvălită în untdelemn sau unt încins.

– Conopida rămâne frumoasă, albă, dacă în apa în care o fierbeţi adăugaţi un păhărel de lapte.

– Conopida fiartă n-o să-şi mai răspândească mirosul în bucătărie, dacă adăugaţi în apa de fiert o linguriţă de oţet sau de suc de lămâie.

– Conopida devine mai digestă (pentru cei cu stomacul sensibil) dacă înainte de a fi preparată se lasă o noapte în apă rece.

• **CONSERVELE** sărate puse pentru iarnă (de ex. ghebele) pot fi desărate foarte uşor şi într-un timp foarte scurt cu ciucălăi de porumb. Se pun ghebele într-un vas cu apă împreună cu ciucălăii. Peste 2-3 ore obţinem o desărare completă.

– Conservele de carne băgate în cutii de metal se scot întregi, dacă înainte de a le deschide, sunt puse sub un jet de apă fierbinte.

– Explozia preţurilor la alimente determină multă lume să-şi îndrepte atenţia către conservele din comerţul statal sau particular. Nici un pericol: prin modul în care sunt preparate (fierbere îndelungată şi adăugare de conservanţi), ele sunt garantate pentru mult timp. Totuşi, există câteva prevederi pe care e bine să le respectaţi:

– observaţi la cumpărare data înscrisă pe hârtia care înveleşte cutia;

– nu cumpăraţi conserve care au partea superioară umflată – este o dovadă că sunt vechi;

– acasă, puneţi conserva în locuri uscate şi răcoroase, iar conservele de sticlă, neapărat într-un loc întunecos;

– aşezaţi noile conserve pe care le cumpăraţi, în spatele celor care se află deja pe raft. În felul acesta, o să le respectaţi "vechimea";

– o provizie mai mare de conserve trebuie controlată de două ori pe an;

– din motive igienice, spălaţi fiecare conservă, indiferent dacă e din metal sau din sticlă, înainte de folosire, cu apă caldă, pentru a îndepărta eventualele murdării. Curăţaţi după fiecare folosire deschizătorul de conserve.

– dacă nu consumaţi întreaga conservă, puneţi restul într-un vas de sticlă acoperit. Lăsat în metal, conţinutul se coclește şi devine otrăvitor.

• COZONACI

– Cozonacul se face pufos dacă forma în care e băgat la cuptor se acoperă cu o hârtie de pergament unsă cu grăsime. Scoateţi-o abia în ultimele 15 minute de copt.

– Cozonacii copţi se scot mai uşor din forme dacă, după ce sunt scoase de la cuptor, le puneţi câteva clipe pe un ştergar înmuiat în apă rece.

– Dacă nucile sau stafidele pe care vreţi să le puneţi în cozonac sunt vârâte mai întâi la cuptor, ele nu se mai duc la fund în timpul coptului.

– Vreţi să vă garnisiţi cozonacii cu migdale sau nuci? Ca să nu se desprindă, ungeţi uşor suprafaţa cozonacului copt cu puţină apă. Garnitura nu va mai aluneca.

– Cozonacul care face la copt cocoloaşe, trebuie înţepat în locul respectiv cu 2-3 macaroane. Vor acţiona ca nişte coşuri de sobe, eliminând surplusul de căldură din interior.

– Prăjitura şi cozonacul se coc frumos, dacă punem pe fundul cuptorului un vas cu apă, care produce aburi.

• **CREIERUL** de vită sau porc trebuie lăsat câteva minute în apă călduţă. Pieliţa i se scoate mai repede.

• CREME

– Cremele de ciocolată vor fi mai fine, dacă veţi topi ciocolata într-o jumătate de ceaşcă de cafea şi nu în apă caldă, aşa cum se procedează în general.

– Folosiţi numai ciocolată de menaj (fără zahăr sau umplutură).

– Când se prepară, crema de ciocolată nu trebuie să vină în contact cu apa, fiindcă se întăreşte pe loc.

– Multe creme de prăjituri cuprind în compoziţia lor şi făină. La preparare, chiar dacă făina e turnată în ploaie, tot se formează coco-

loşi. Pentru a evita formarea lor, inversăm operaţia. Se pune puţin lichid peste făină şi se amestecă, până ce făina curge şi poate fi turnată în vasul cu lichid. Astfel nu se va mai forma nici un cocoloş.

– Cremele preparate la cald sunt gata atunci când nu mai curg de pe furculiţă.

● **CREVEŢII** gătiţi prin fierbere vor dobândi o culoare roz dacă puneţi în apă şi câteva foi de ceapă roşie.

● **CRUTOANELE** pentru supe (se prăjesc în cuptor sau în unt) nu se bagă în castronul cu supă, ci se servesc alături, la masă, altfel se umflă şi au un aspect buretos.

● **DROJDIA**

– Se păstrează bine dacă o presăm într-un vas şi o acoperim cu un strat subţire de untdelemn.

– Ţinută la aer, drojdia de bere se înnegreşte şi se usucă. Pentru a rămâne la fel de proaspătă ca la cumpărare, ea trebuie pusă într-un vas cu făină sau cu sare de bucătărie.

– Drojdia de bere rămâne proaspătă câteva săptămâni dacă o presăm bine pe fundul unui pahar, pe care-l aşezăm răsturnat, cu gura în jos, pe o farfurie adâncă, ce se ţine la frigider.

– Drojdia se încearcă punând-o într-un pahar cu apă fierbinte. Dacă pluteşte, aluatul va dospi. Dacă se duce la fund, înseamnă că drojdia nu mai are putere.

– Iarna, drojdia se pune în cantitate dublă la preparatele care o necesită.

● **DULCEAŢA**

– Jeleurile şi dulceţurile făcute în casă sunt mai bine legate dacă jumătate din cantitatea de zahăr se încorporează la urmă, aproape de sfârşitul fiertului.

– Dulceaţa de fructe roşii – fragi, căpşuni, zmeură – e mult mai gustoasă dacă după ce o fierbeţi, mai puneţi în ea câteva fructe proaspete.

– Gemurile şi dulceţurile nu se mai închid la culoare dacă în timpul fierberii adăugaţi pastile de vitamina C (500 mg/ 0,5 l compoziţie).

– Dulceaţa nu se zahariseşte dacă se şterge marginea cratiţei, în timpul fiertului, cu o cârpă curată, înmuiată în apă rece.

– Dulceaţa nu se zahariseşte dacă puneţi la fiert în ea o jumătate de lămâie tăiată în bucăţi mici.

– După ce dulceaţa fierbinte e aşezată în borcane, fructele se duc de obicei la fund. Pentru ca ele să fie repartizate egal în dulceaţă, răsturnaţi de câteva ori borcanele, imediat după umplere, cu capul în jos.

– Borcanele cu dulceaţă şi gem, la suprafaţa cărora se formează pete de mucegai, trebuie aruncate.

– Dulceaţa, piureul şi siropul de caise pot fi păstrate în congelator. Iarna, ele agrementează gustul iaurtului şi al brânzei de vaci.

– Lingura cu care se mestecă în dulceaţă nu trebuie băgată în gură, fiindcă saliva zahariseşte compoziţia.

Pentru ca dulceţurile preparate în casă să nu facă mucegai...

• Puneţi-le în borcane şi lăsaţi-le nelegate la gură două zile, ferite de praf.

• Legaţi borcanele cu celofan, cât timp dulceaţa este foarte fierbinte, fără să aşteptaţi să se răcească.

• Ungeţi dulceaţa rece aşezată în borcane cu o pană de gâscă înmuiată în ţuică.

• Înmuiaţi celofanul în ţuică sau rom, înainte de a-l lega pe gura borcanului.

• Turnaţi o peliculă de parafină lichidă peste dulceaţă, pentru a o izola de contactul cu aerul.

• Borcanele cu dulceaţă trebuie depozitate într-un loc uscat, ferit de lumină.

• Dacă puneţi dulceaţa în borcane cu capac filetat, aşezaţi-le pe rafturile cămării cu gura în jos. Veţi preveni astfel formarea "florii" de mucegai.

● **FASOLEA** – amatorii de fasole verde trebuie să o cumpere proaspătă şi să o gătească imediat. Ţinută la frigider mai mult de două zile, ea devine toxică şi provoacă indigestii cărora, adesea, nu li se bănuieşte cauza.

– Fasolea uscată trebuie pusă întotdeauna la înmuiat de seara, în apă rece. A doua zi, înainte de a fi pusă la fiert, apa se aruncă şi se pune alta, curată.

– Boabele de fasole uscată se înmoaie mai bine dacă se adaugă în fiertură un morcov curăţat şi tăiat în lamele.

– Fasolea uscată devine mai uşoară pentru stomac dacă se adaugă în fiertură partea albă de la un praz.

– Fasolea şi mazărea uscată fierb mai repede dacă în apă se adaugă o linguriţă de bicarbonat. Acoperiţi vasul cu un capac.

– Fasolea şi mazărea uscată se protejează de insecte, păstrându-le în borcane de sticlă, cu 2-3 căţei de usturoi, sare grunjoasă sau câteva grăunţe de piper negru.

● **FĂINA** şi grişul trebuie ţinute în vase închise. Păstrate în pungi, ele împrumută mirosurile dimprejur şi-şi pierd în mare măsură gustul.

– Făina falsificată se verifică astfel: se amestecă un sfert de pahar de alcool rafinat cu o lingură de făină şi se încălzeşte uşor. Dacă lichidul rămâne alb, făina e bună, dacă e falsificată – lichidul se îngălbeneşte.

– Făina sau amidonul alimentar trebuie amestecate cu puţină apă înainte de a fi puse în mâncăruri, altfel fac cocoloaşe.

– Făina păstrată la rece trebuie ţinută o vreme la cald înainte de a o folosi pentru prepararea aluaturilor.

– Făina din care e preparat aluatul trebuie cernută înainte de a se folosi. Coca iese mai fragedă.

● **FECULA DE CARTOFI** leagă sosurile mai bine decât făina, fiindcă nu face cocoloaşe.

● **FICATUL PRĂJIT** devine mai digerabil dacă se stropeşte cu câteva picături de lămâie sau de oţet.

● **FOLIA DE ALUMINIU** în care se învelesc preparatele gătite la cuptor este cancerigenă.

● **FRIPTURA** de porc devine foarte gustoasă dacă îi ungeţi părţile grase cu scorţişoară.

– Tăiaţi resturile de fripturi în mici cubuleţe, împărţiţi-le în porţii şi băgaţi-le în congelator. Mai târziu, vor fi un adaus excelent pentru supe ori salate.

– Când vreţi să gătiţi fripturi împănate, puneţi înainte de preparare bucăţelele de slănină în congelator. După o jumătate de oră, vor intra în carne asemeni cuielor.

– Friptura de porc primeşte un gust picant, dacă în timpul cât se frige pe grătar sau cât stă la cuptor, se pun pe ea câteva boabe de ienupăr proaspăt.

– Friptura (la cuptor) trebuie udată numai cu zeamă sau apă fierbinte. Lichidul rece opreşte fierberea, iar carnea se usucă.

– Fripturile din carne de porc sau de vacă nu se mai micşorează la gătit (în cratiţă sau în cuptor), dacă înainte le vârâţi 2-3 minute în lapte care clocoteşte.

– Friptura de porc este gata şi poate fi scoasă din cuptor dacă, înţepând-o cu furculiţa, sucul care iese din ea e transparent (când friptura e crudă, sucul e roz).

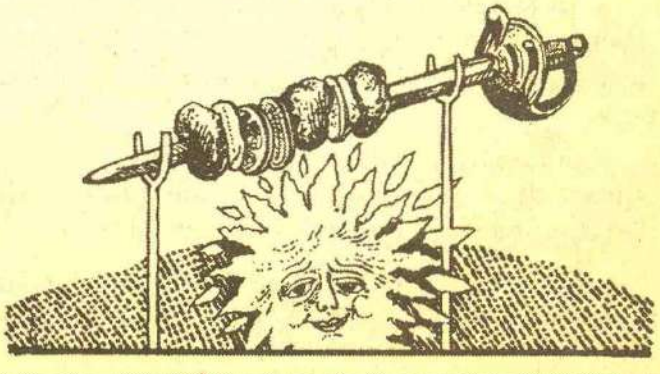
– Friptura din carne de vită rămâne zemoasă, dacă înainte de a o frige o scufundaţi în apă clocotită, apoi o ştergeţi cu un prosop.

– Friptura de pasăre dobândeşte o aromă plăcută dacă mirodeniile (boabe de piper, cuişoare, foi de dafin, cimbru, rozmarin etc.) se leagă într-un tifon care se introduce în interiorul capacităţii toracice. După ce carnea s-a fript, scoateţi legătura afară. Friptura va avea o aromă deosebită.

– Friptura de pasăre se rumeneşte frumos dacă, după ce-o ungeţi, o pudraţi cu făină.

– Pasărea friptă întreagă se taie bucăţi numai după ce s-a răcit.

– O friptură de pui excelentă se obţine dacă înainte de a o băga la cuptor, frecaţi bine pasărea cu suc de lămâie. Friptura iese crocantă şi nu se lipeşte de fundul tăvii.



– Friptura la grătar se sărează numai după ce este gata, altfel îşi pierde gustul şi se usucă.

– Friptura la cuptor dobândeşte un gust excelent, dacă este unsă înainte cu muştar.

● **FRIŞCA** se întăreşte mai repede dacă atunci când o bateţi puneţi în ea câteva picături de lămâie sau un albuş de ou de la frigider.

– Frişca preparată din praf devine mai tare şi mai spornică, dacă se adaugă şi 1-2 linguriţe de zahăr tos (la un plic).

● **FRUCTELE**

– Fructele curăţate de coajă şi tăiate bucăţi îşi schimbă foarte repede culoarea. Puneţi-le într-un vas cu apă cu 2-3 linguri de suc de lămâie. Aşa vor rămâne proaspete la culoare, până ce le veţi pune în salate, compoturi sau prăjituri.

– Fructele sau ouăle îngheţate îşi recapătă valoarea alimentară dacă se pun într-un vas cu apă rece în care s-au adăugat 1-2 linguriţe de sare. Se lasă până se dezgheaţă.

– Fructele uscate (prune, caise, piersici, mere şi pere) se umflă mai repede după ce le-am pus în apă, la înmuiat, dacă adăugăm în ea o linguriţă de drojdie de bere.

– Pentru a feri fructele de putrezire în vasul în care stau, puneţi printre ele doi-trei căţei de usturoi.

– Fructele verzi se coc mai repede pe rafturile cămării (pere, banane, piersici), dacă le puneţi într-o pungă de hârtie, împreună cu un măr. El degajă un gaz care accelerează coacerea fructelor.

– Fructele uscate sau confiate nu mai "cad" pe fundul prăjiturii, dacă înainte de folosire le băgaţi într-o punguţă umplută pe jumătate cu făină şi le scuturaţi viguros.

– Fructele glasate se pot prepara şi acasă, foarte uşor. După ce le tăiaţi în bucăţi potrivite şi le fierbeţi în sirop de zahăr, cufundaţi-le, încă fierbinţi, într-un vas cu apă rece de la gheaţă. Ea va întări zahărul fierbinte, învelind fructele într-o peliculă fină, glasată.

● **FRUNZELE DE DAFIN** uscate parfumează mâncărurile şi uşurează digestia. Atenţie, însă: proaspete sunt foarte periculoase!

– Frunzele de dafin se folosesc la preparatele din vânat, la sosurile din carne şi la ciorba din carne de vită sau porc.

● **GĂLBENUŞUL** de ou poate fi ţinut două zile dacă e pus într-o cană şi este acoperit cu apă rece.

– Gălbenuşul de ou cu care se drege ciorba, trebuie frecat separat, într-un castron, cu puţină ciorbă fierbinte. Dacă îl amestecăm cu ciorba rece, el rămâne crud, fără gust şi urât la vedere, dând o ciorbă indigestă.

– Dacă aveţi nevoie doar de albuş şi vreţi ca gălbenuşul neconsumat să rămână proaspăt şi neîntărit, procedaţi în felul următor: înţepaţi oul la ambele capete cu ajutorul unui ac. Suflaţi printr-o găurică, până când tot albuşul iese afară prin celălalt orificiu. Gălbenuşul rămas în coajă se păstrează (la frigider) zile întregi, proaspăt, fără a se întări.

– Gălbenuşurile pentru prăjituri se freacă uşor, dacă zahărul care se pune în ele este cald.

– Gălbenuşurile pentru maioneză sau cozonac se presară cu sare grunjoasă, cu 10 minute înainte de a fi folosite. Vor colora frumos compoziţia.

● **GĂLUŞTILE** de griş din supă devin mai pufoase şi mai gustoase dacă se pune în compoziţie puţin praf de copt.

– Găluştele de griş nu se mai desfac dacă în apa în care le fierbem presărăm puţină făină.

– Găluştele de griş ies perfect dacă se prepară cu oul bine bătut înainte. Oul nebătut le împiedică să devină afânate.

● **GELATINA** se înmoa întotdeauna în apă rece. Foile se storc bine, apoi lichidul se încorporează în compoziţia fierbinte a reţetei pe care o preparăm, amestecând întruna până se dizolvă complet.

● **GEMUL** nu se mai prinde de cratiţă, dacă în loc să îl fierbem pe plită, îl fierbem în cuptor, la foc mic.

● **GHEAŢĂ**

– Faceţi cuburi de gheaţă numai cu apă fiartă în prealabil. Nu mai conţine calcar şi se transformă în cuburi de gheaţă transparente.

– Tăviţa pentru cuburi de gheaţă nu se mai lipeşte de frigider dacă îi ungeţi fundul cu o lumânare de ceară.

– Cuburile de gheaţă se topesc mai încet, dacă, după ce le scoateţi de la congelator, le puneţi într-un vas şi turnaţi peste ele sifon.

– Cuburile de gheaţă nu se mai lipesc între ele în congelator şi ies mai uşor din făgaşe, dacă le stropiţi cu apă gazoasă.

● **GRISINE** – Resturile de grisine, biscuiţi săraţi şi sticsuri trebuie adunate într-o pungă de plastic. Când se strâng destul de multe, aşezaţi-le pe un fund de lemn şi pisaţi-le bine (aşa, în pungă) cu un sucitor. Veţi obţine cel mai picant pesmet pentru şniţele şi peşte pané.

● **GRIŞ** – Toate felurile de mâncare din griş vor fi mai pufoase, dacă înainte de a-l găti, îl vom ţine 30 de minute în apă sau lapte.

– Grişul cu lapte va avea un gust deosebit, dacă fierbeţi în el şi o lingură de praf de budincă de vanilie.

● **GULIA** – Frunzele de gulie nu trebuie aruncate. Pot fi gătite exact la fel ca spanacul.

● **HASMAŢUCHI** (pătrunjelul creţ) dă un gust minunat supelor de găină şi paprica-şului de pui cu smântână.

● **HERINGII** se desărează lăsându-i vreme de două ore într-o baie de lapte.

● **HREANUL** proaspăt se curăţă mai uşor de coajă dacă înainte de întrebuinţare îl băgăm o oră în frigider.

● **IAURT** – Borcanele de iaurt neîncepute se păstrează mai bine dacă le puneţi la frigider cu capul în jos.

● **ICRELE** se desărează scufundându-le în lapte, învelite într-un tifon.

● **IENIBAHARUL** se foloseşte cu succes la preparatele din carne, pateuri cu carne, tocături.

● **JAMBONUL** nu prinde mucegai, dacă este udat cu un amestec de apă şi sare.

● **KIWI** este un fruct care trebuie consumat numai când este copt, altfel produce afte.

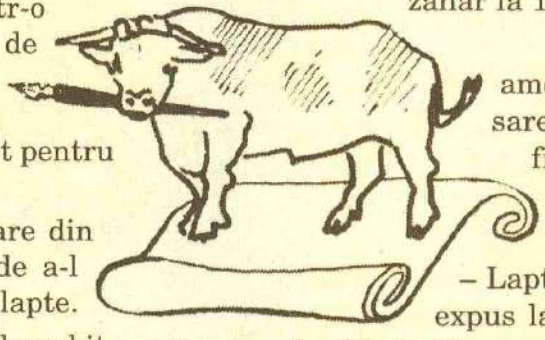
● **LAPTELE**

– Laptele nu se prinde pe fundul oalei dacă înainte de fierbere clătiţi vasul cu apă rece sau îl ungeţi cu unt.

– Nu fierbeţi niciodată laptele mai mult de trei minute. Substanţele hrănitoare din el se distrug.

– Laptele afumat se presară cu sare şi se lasă să se răcească. Mirosul dispare.

– Când afară e cald, laptele nu se strică aşa de repede, dacă la fiert se adaugă o linguriţă de zahăr la 1 litru de lapte.



– Laptele praf, amestecat cu un fir de sare fină şi apoi cu apă fierbinte, are gust identic cu laptele proaspăt muls.

– Laptele ţinut în sticlă şi expus la lumină pierde din vitamine. La fel şi pâinea.

– Laptele praf – dacă atunci când e amestecat cu apă caldă nu se dizolvă uşor sau face cocoloaşe, e alterat.

– Laptele curat se verifică uşor, băgându-se în el o andrea. Dacă atunci când e scoasă afară lichidul se prelinge încet pe ea, rămânând la urmă o picătură, e semn că laptele n-a fost furat de smântână şi nici botezat cu apă.

– Laptele nu mai dă în foc, dacă pe fundul oalei în care fierbe se pune o linguriţă de argint sau o pietricică spălată.

– Laptele nu se acreşte şi rezistă mai mult, dacă se bagă în el un praf de bicarbonat.

– Laptele fiert nu face spumă deasupra dacă, imediat după ce e luat de pe foc, se acoperă cu o hârtie de pergament, care trebuie să vină în contact cu lichidul. La fel se procedează şi cu sosurile pe bază de lapte (bechamel), pentru a evita formarea crustei la suprafaţă.

– Florile uscate de sânziene albe se folosesc cu succes la închegarea laptelui.

– Laptele acru se poate prepara şi în casă, adăugând în lapte nefiert puţin suc de lămâie.

– Amestecaţi laptele acru cu apă minerală. Devine şi mai gustos.

– Mirosul de lapte ars dispare dacă peste locul unde se află pe plită turnăm oţet.

• LĂMÂILE

– Pentru a conserva lămâile timp de mai multe săptămâni, puneţi-le într-un vas de pământ umplut cu apă rece, pe care o veţi schimba zilnic.

– Lămâile trebuie opărite înainte de întrebuinţare. Dau mai mult suc.

– O jumătate de lămâie aşezată cu partea tăiată pe o farfuriuţă cu sare rezistă zile întregi fără a-şi pierde sucul şi prospeţimea. La folosire se spală.

– Aţi folosit coaja lămâilor la prăjitură şi vreţi ca sucul lor să dureze mai mult? Puneţi-le, aşa decojite cum sunt, în apă puţin sărată.

– Frunzele (prinse, uneori) de lămâile şi de portocalele pe care le cumpăraţi nu trebuie aruncate. Adăugate la orice ceai, îi dau o aromă plăcută.

– Lămâile uscate, ţinute multă vreme în apă rece, îşi revin.

• LEGUMELE

– Când sunt gătite, legumele îngheţate în congelator trebuie puse direct în apă clocotită pentru a-şi păstra valorile nutritive. Nu le dezgheţaţi, deci, înainte de a le prepara.

– Curăţaţi şi spălaţi legumele numai înainte de preparare, altfel îşi pierd toate vitaminele.

– Legumele trebuie fierte în apă sărată, dar numai atât cât lichidul să le acopere. Belşugul de apă spală substanţele hrănitoare.

– Legumele care cresc în pământ se pun la fiert în apă rece.

– Legumele care cresc la suprafaţa pământului se pun la fiert în apă clocotită.

– Legumele albe îşi păstrează culoarea dacă în apa care clocoteşte se pune puţin lapte.

– Legumele verzi se fierb totdeauna în apă sărată care a dat 2-3 clocote (8 gr. de sare la un litru de apă). În timpul fierberii, vasul trebuie să rămână acoperit. E o condiţie obligatorie pentru ca legumele să rămână verzi la culoare şi să-şi păstreze gustul nealterat.

– Legumele uscate (fasolea, lintea, bobul) trebuie ţinute înainte de a fi gătite în apă rece sau mai bine în apă de ploaie (o noapte). Se pun la foc cu apă rece. Sarea se pune la urmă, când bobul se desface din coajă.

– Păstraţi legumele numai în cutii de lemn sau carton. În plastic, nu pot să respire şi-şi pierd aroma.

– Spălaţi legumele şi zarzavaturile în apă sărată. În modul acesta, îndepărtaţi sigur insectele, ouăle şi viermii ascunşi în ele şi care sunt greu de văzut.

– Legumele veştede îşi revin dacă sunt puse în apă cu oţet şi zahăr.

– Legumele proaspete nu se pun dintr-o dată în apa care clocoteşte, fiindcă ea se opreşte din fiert şi ele se întăresc. Puneţi-le pe rând, astfel încât apa să nu se oprească din clocotit.

– Legumele nu trebuie puse ude în frigider, fiindcă putrezesc repede.

– Legumele se menţin proaspete, dacă le înfăşurăm într-un prosop ud. Salata şi conopida se ţin în frigider, cu cotorul în sus.

– Legumele se fierb mai repede dacă se pune în apă un vârf de cuţit de bicarbonat.

• LINGURĂ – Nu învârtiţi niciodată în mâncare cu o lingură de metal. Ea schimbă gustul, metalul fiind atacat de acizi. Întorceţi-vă la obiceiul bunicilor noastre: folosiţi doar linguri de lemn.

● **LIMBA** de vită sau de porc se încearcă la cumpărare, jupuindu-i puţin pieliţa de deasupra. Dacă se iau uşor, produsul e proaspăt.

● **MACAROANELE** pot fi fierte şi economic, dacă nu vreţi să faceţi risipă de combustibil: lemne, curent, gaz metan sau petrol. După ce apa începe să fiarbă, puneţi pastele înăuntru, lăsaţi-le să dea o dată un clocot, apoi trageţi oala de-o parte şi stingeţi focul. Acoperiţi vasul cu un ştergar şi-apoi cu un capac. Peste 10 minute, pastele dvs. vor fi "al dente", numai bune de consumat.

– O foaie de dafin, pusă în apa în care fierb macaroanele, le va împrumuta acestora un parfum apetisant.

● **MAIONEZĂ** – Dacă vreţi să folosiţi maioneza rămasă la frigider, înainte de a o pune în salate, adăugaţi în ea o lingură de apă fierbinte. Va fi ca proaspătă!

– Maioneza va reuşi fără nici un cusur dacă toate ingredientele (ouăle, uleiul, sucul de lămâie, eventual muştarul) vor avea aceeaşi temperatură.

– Vreţi să vă reuşească întotdeauna maioneza? Procedaţi în felul următor: un gălbenuş foarte proaspăt şi bine despărţit de albuş se pune într-o farfurie adâncă, acoperindu-l cu puţină sare şi câteva picături de oţet. Se lasă astfel câteva minute. Oţetul încheagă uşor gălbenuşul pe care îl desfaceţi cu lingura de lemn. Amestecaţi un minut, până vedeţi că gălbenuşul prinde a se întări. Atunci adăugaţi treptat untdelemnul, frecând în aceeaşi direcţie cu o lingură de lemn. În câteva minute, maioneza se îngroaşă. Acum puteţi turna untdelemnul fără teamă că maioneza se taie.

– Cum se repară maioneza tăiată? Scoateţi o lingură de maioneză tăiată într-un castron separat. Picuraţi încet în ea, frecând tot timpul, o lingură de apă caldă, până când începe să se lege. Se adaugă apoi, puţin câte puţin, restul de maioneză tăiată.

– Maioneza tăiată se "vindecă" cu oţet fierbinte. Puneţi-l să se înfierbânte într-o ulcică, vărsaţi peste el o parte din sos, amestecaţi bine, apoi turnaţi restul de maioneză, amestecând fără întrerupere.

– O lingură de apă fierbinte pusă în maioneză la sfârşit, când e gata, o face să fie mai uleioasă şi să se încorporeze mai bine în salate. În plus, ea ţine mai multe zile, fără să-şi schimbe compoziţia.

– Un cartof mic, fiert şi ras, adăugat în compoziţia maionezei, îi sporeşte volumul şi-i taie cheful de-a se... tăia.

– Maioneza nu se mai taie, dacă înainte de preparare adăugăm un vârf de cuţit de sare de lămâie şi o linguriţă de albuş.

– Maioneza nu dă greş niciodată, dacă în vârful furculiţei cu care o frecaţi, înfigeţi o bucăţică de ceapă.

– Maioneza nu se mai taie dacă înainte de a pune uleiul, albuşul se amestecă bine cu gălbenuşul, vreme de un minut. (Nu puneţi niciodată mai mult de 170 ml ulei pentru un ou.)

– Maioneză spumoasă – pentru a vă afâna maioneza, când este gata, încorporaţi în ea cu multă delicateţe un albuş bătut spumă.

– Maioneză fără ou – n-are culoare, dar are acelaşi gust ca maioneza adevărată: amestecaţi două linguriţe de lapte praf fără zahăr, cu o linguriţă de muştar. Amestecaţi bine şi turnaţi untdelemnul picătură cu picătură.

Despre maioneză şi ruda ei, muştarul

• Maioneza se poate începe în mai multe feluri:

– puneţi într-un castron puţin muştar şi câteva picături de oţet, amestecaţi-le bine, apoi puneţi gălbenuşul de ou şi turnaţi progresiv untdelemnul, fără a vă opri din amestecat.

– puneţi într-un castron o lingură de muştar şi puţin untdelemn, amestecaţi-le bine, adăugaţi oul crud şi turnaţi restul de untdelemn în trei reprize, fără a înceta să amestecaţi.

● **MAZĂREA** îşi păstrează culoarea verde dacă în apa în care fierbe adăugaţi puţin zahăr.

– Mazărea şi fasolea verde îşi păstrează culoarea dacă în apa de fiert se adaugă un vârf de cuţit de bicarbonat.

● **MĂDUVA** din rasol nu se mai împrăştie în supă dacă înainte de a o pune la fiert înfigeţi în ea trei grăunţe mari de sare grunjoasă sau astupaţi gura osului cu o feliuţă de morcov.

● **MĂLAIUL** – dacă se înfierbântă sau se aprinde (când e măcinat din grăunţe care n-au fost destul de bine uscate) poate fi împiedicat să se strice, dacă în sacul sau punga în care este păstrat se pune un bulgăre de sare zgruntţuroasă. Sarea absoarbe umezeala şi opreşte deteriorarea mălaiului.

● **MĂMĂLIGA** iese cu mult mai gustoasă dacă punem în apa în care o fierbem, două linguri de untdelemn. Dacă folosim mălai grişat, punem şi două linguri de făină, dacă folosim mălai măcinat fin, punem 2 linguri de griş.

– Mămăliga cea mai gustoasă se obţine dacă o fierbem încet, în proporţii egale de apă cu lapte şi în cantităţi egale de mălai simplu, mălai grişat şi griş.

– Mămăliga nu mai face cocoloaşe, dacă mălaiul se stropeşte cu apă rece înainte de fierbere.

● **MĂSLINE.** După ce scoateţi măslinele din untdelemn, ţineţi-le un sfert de oră în apă clocotită. Se vor frăgezi şi gustul lor se va accentua.

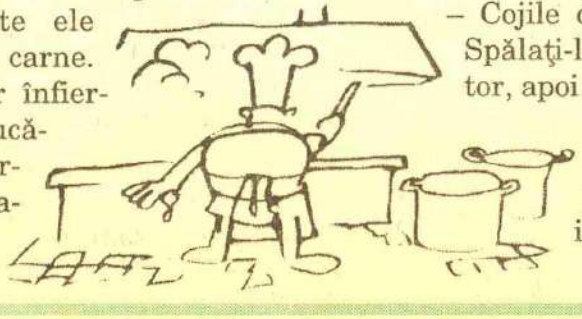
– Măslinele din borcan rezistă mai mult dacă în lichidul care le acoperă se pune o felie subţire de lămâie.

– Măslinele negre se păstrează într-un vas de lut cu ulei, doi căţei de usturoi şi cimbru. După ce se termină măslinele, nu aruncaţi untdelemnul! E foarte bun în salate.

● **MÂNCAREA AFUMATĂ** se drege cu ajutorul unei cepe crude. Mutaţi totul într-un vas curat, lăsaţi să dea câteva clocote, apoi scoateţi ceapa. Ea absoarbe mirosul.

● **MÂNCAREA GĂTITĂ**

– Felurile de mâncare rămase de peste zi se reîncălzesc punând peste ele puţină apă sau zeamă de carne. Nu trebuie fierte, ci doar înfierbântate pe foc domol. O bucăţică de unt adăugată la urmă le redă pe deplin savoarea.



– Timpul de preparare al unei mâncări nu se socoteşte de când a fost pusă pe foc, ci din clipa când a început să fiarbă.

– Mâncărurile cu sos se calculează în felul următor: 3 linguri de sos pentru fiecare persoană. Excesul de sos transformă mâncarea în zeamă.

– Mâncarea cu sos este mult mai gustoasă, dacă o ţinem 20 de minute la cuptor, înainte de a o servi.

– Mâncărurile se degresează uşor, dacă în prealabil sunt ţinute la frigider. Stratul de grăsime se încheagă şi se desprinde uşor.

– Mâncărurile dulci devin mai picante, dacă puneţi în ele un praf de sare, în vreme ce felurile sărate devin mai delicate, dacă adăugaţi în ele un praf de zahăr.

● **MENTA** conferă un gust plăcut salatelor de fructe, precum şi umpluturilor din curcan, dacă e combinată cu măghiran şi cimbrişor.

● **MERELE**

– Merele prind foarte repede miros de la legumele ori fructele cu care se află în vecinătate. Puneţi-le totdeauna în coş separat.

– Merele rezistă multă vreme în cămară, dacă sunt puse cu codiţa în jos, pe ziare.

– Merele se păstrează iarna vreme îndelungată dacă fiecare din ele se înfăşoară în hârtie.

– Merele pentru plăcintă sunt mai gustoase dacă se rad cu tot cu coajă. Dacă totuşi le curăţaţi, ţineţi-le două minute în apă clocotită. Se cojesc mai uşor.

– Merele coapte sunt mult mai gustoase dacă înainte de a le băga în cuptor sunt unse cu untdelemn.

– Merele greu de curăţat se înmoaie în apă fierbinte. Coaja se scoate uşor şi fructele nu-şi schimbă gustul.

– Merele care nu mai au gust se pot înviora, fierbându-le câteva minute în vin.

– Cojile de mere nu trebuie aruncate. Spălaţi-le bine, uscaţi-le puţin la cuptor, apoi păstraţi-le în borcane de sticlă. Vă vor fi de folos la prepararea unor delicioase infuzii îndulcite cu miere, la vreme de iarnă. Şi când faceţi dulceaţă de

fructe, care nu au suficientă pectină, puteţi utiliza coji de mere (legate într-un săculeţ de tifon) ca liant natural.

● **MIEREA DE ALBINE** nu se mai lipeşte de lingură dacă înainte de folosire o înmuiaţi repede în apă rece sau untdelemn.

– Dacă vreţi să faceţi prăjituri cu miere de albine şi ea s-a cristalizat în borcan, puneţi-l într-un vas cu apă, pe sobă. La cca. 40 de grade, mierea se înmoaie în borcan. La fel se procedează şi cu dulceaţa zaharisită.

– Calitatea mierii de albine se verifică cu ajutorul unui vârf de creion chimic. Dacă acesta se dizolvă şi colorează mierea, înseamnă că ea este falsificată.

– Amestecaţi o jumătate de pahar de miere cu două linguri de alcool. Dacă după câteva minute mierea se lasă pe fundul paharului, ea este falsificată.

● **MIGDALE**

– Nu aveţi migdale în casă? Puteţi să le înlocuiţi cu sâmburi de dovleac decorticaţi, uşor prăjiţi. Au gustul la fel de bun.

– Spargeţi sâmburii de caise, curăţaţi-i de coajă şi puneţi-i uşor la prăjit pe o tipsie înfierbântată. Vor fi la fel de potriviţi ca migdalele, pentru a orna torturi şi prăjituri.

– Migdalele redevin proaspete dacă le lăsaţi 4-5 zile într-un recipient cu apă.

– Pieliţa brună care înveleşte miezul migdalelor se desprinde mai repede după spargerea fructelor dacă le băgaţi câteva secunde în apă care clocoteşte.

– Sâmburii decojiţi de migdală dau o aromă deosebită dacă sunt adăugaţi în borcanele cu gem sau dulceaţă (mai ales de caise).

● **MIRODENII**

– ***Anasonul*** vine din Egipt, Mexic sau Spania şi este extras din fructele de anason stelat. Anasonul dă un gust mai fin mâncărurilor pe bază de ciuperci şi peşte. (Pune în mişcare sucurile digestive, elimină flegma din plămâni.)

– ***Coriandrul*** provine din India şi Sri Lanka. Se foloseşte la fripturi şi vânat. (Stimulează pofta de mâncare, alină crampele la stomac.)

– ***Cuişoarele*** provin din estul Indiei şi din Madagascar. Se folosesc la sosuri şi prăjituri. (Se recomandă în cazul durerilor de cap şi dinţi, a inflamaţiilor osoase şi articulaţiilor.)

– ***Ghimbirul*** este importat din Asia şi America de Sud. Frăgezeşte mâncărurile din carne. (Calmează nervii, alină durerile şi tusea. Linişteşte convulsiile intestinului şi este folosit împotriva răului de maşină.)

– ***Kardamomul*** este importat de obicei din India. Face parte din aceeaşi familie cu ghimbirul. Se foloseşte la condimentarea preparatelor pe bază de carne. (Boli digestive, stări de indispoziţie.)

– ***Nucşoara*** este fructul nucului tămâios şi provine din Indonezia şi Sri Lanka (germanii consumă 1/3 din întreaga recoltă). Se pune în salate şi mâncăruri cu carne. Nu folosiţi nucşoara mai veche de un an, pot apărea tot felul de micoze periculoase.

– ***Scorţişoara*** vine mai ales din Sri Lanka (este de fapt coaja unui copac). Se foloseşte la sosuri şi prăjituri. Batoanele de scorţişoară sunt mult mai aromate decât praful. (Apără stomacul de ulcer, are efect afrodisiac.)

– ***Şofranul*** se cultivă în zona Mării Mediterane şi în special în Spania. Se pune în orez şi în cozonac pentru a le da o culoare galbenă-aurie. (Are virtuţi diuretice şi dezinfectante.)

● **MIROSUL DE CEAPĂ** rămas pe mâini iese dacă vă frecaţi cu pastă de dinţi, clătindu-vă apoi cu apă.

● **MIROSUL DE PEŞTE** iese mai uşor de pe mâini dacă înainte de a ne spăla cu săpun, ne frecăm palmele cu zaţ de cafea.

– Mirosul de peşte de pe mâini se scoate imediat cu apă în care se adaugă o lingură de apă oxigenată.

● **MIROSUL DE USTUROI** de pe mâini dispare cu zaţ de cafea, cel de ceapă – prin frecarea degetelor cu pătrunjel, iar cel de peşte – prin frecarea cu sare, înainte de a vă spăla.

● **MIROSUL DE VARZĂ** poate fi evitat dacă în oala în care o preparaţi, puneţi o bucăţică de zahăr.

– Mirosul de varză sau conopidă nu se va mai răspândi în bucătărie dacă în vasul în care fierb puneţi o bucată de pâine neagră, vârâtă într-un săculeţ de tifon.

● **MORCOVII** se curăţă mai uşor dacă înainte de operaţie sunt băgaţi vreme de 5 minute în apă clocotită, iar apoi sunt clătiţi cu apă rece.

– Morcovii şi orice alte rădăcinoase pot fi uşor curăţate, dacă în loc de cuţit, folosim un burete de sârmă.

– Morcovii tineri (se găsesc din aprilie până în iulie) nu trebuie curăţaţi cu cuţitul. Spălaţi-i bine, sub apă rece, la robinet.

– Morcovii tineri, destinaţi congelării, trebuie curăţaţi uşor înainte şi fierţi 3 minute în apă clocotită.

– Morcovii raşi se înnegresc foarte repede în contact cu aerul. Stropiţi-i cu suc de lămâie imediat.

– Morcovii fac casă bună în salate, cu alunele sau nucile date pe răzătoare. E o idee excelentă de aperitiv pentru musafiri.

– Cumpăraţi morcovii fără frunzele verzi. Ele absorb umezeala din rădăcina carotelor, care devin seci.

– Cozile morcovilor – când frunzele sunt verzi şi frumoase – dau un gust excelent supelor şi ciorbelor.

● **MURĂTURILE** vor fi ferite de mucegai dacă peste ele se pune un săculeţ din tifon cu 2-3 linguri de muştar.

– Borcanele cu murături la care se umblă trebuie completate cu câteva picături de alcool. Ele împiedică acrirea şi formarea pânzei de mucegai.

– După ce terminaţi murăturile din borcan, nu aruncaţi niciodată zeama acră care a rămas. Pusă peste salata de cartofi, îi dă acesteia un gust minunat.

● **MUŞTARUL** uscat îşi recapătă aspectul şi gustul dacă este frecat cu puţin oţet şi zahăr.

– Muştarul din borcan nu se mai usucă dacă deasupra se pune puţină sare.

– Muştarul se păstrează proaspăt mult timp, dacă după fiecare folosire, înainte de a închide capacul borcanului, puneţi deasupra o felie subţire de lămâie.

● **NUCILE** uscate pot fi transformate în nuci proaspete, dacă le introduceţi într-un borcan cu apă, în care aţi dizolvat o lingură de sare. După 5-6 zile se pot consuma. Sunt ca atunci când le culegeţi din pom. Sarea le scoate şi gustul amar, care apare pe măsură ce nucile se usucă.

– Dacă nucile nu sunt bine păstrate, mucegăiesc. Cel mai bine e să le păstrăm într-un ciur de făină sau într-o plasă cu ochiuri strâmte, aşezate cât mai aproape de geam.

– Nucile pentru creme, glazuri sau umpluturi nu se pisează în piuliţe, pentru că devin uleioase. Ele trebuie date prin maşina de tocat nuci sau prin maşina de tocat carne.

– Nucile pentru prăjituri vor avea o aromă accentuată dacă, înainte de a le măcina, le prăjim câteva minute în cuptor.

– Nucile întregi, care la spargere au miezul atins de mucegai, nu trebuie în nici un caz consumate, fiindcă sunt cancerigene (conţin aflatoxine – substanţe extrem de otrăvitoare).

– Miezul nucilor rămâne întreg, dacă înainte de a le sparge, puneţi nucile într-un vas cu apă clocotită, aşteptând până ce se răceşte.

O reţetă de primăvară...

Sos de nuci (e delicios în salatele de legume sau cu spaghete). Amestecaţi **150 de grame de nuci rase cu 100 g caşcaval ras, 3 linguri de smântână proaspătă, 3 linguri de pătrunjel verde tocat, de tarhon sau de busuioc.** Săraţi, piperaţi.

● **OMLETA** are un gust excelent dacă pentru fiecare ou puneţi în ea o lingură de brânză sau caşcaval ras.

– Omletele proaspete se rup uşor dacă sunt umplute imediat după coacere. Mai bine lăsaţi omleta două-trei minute pe-o farfurie. Se va răsuci mai uşor.

– Omleta dobândeşte un gust nemaipomenit dacă după ce este gata, înainte de a fi servită pe

farfurie, se amestecă în tavă cu o lingură de smântână.

– Omleta va reuşi numai dacă nu bateţi ouăle prea tare.

– Omleta va fi moale şi afânată dacă îi adăugaţi şi câteva bucăţele de unt.

– Omleta se va coace repede, dacă o turnaţi în unt încins.

– Omleta devine pufoasă şi moale, dacă în compoziţie se pune puţină apă, şi nu lapte, aşa cum se procedează de obicei. Laptele întăreşte omleta.

• OREZUL

– Orezul nu mai este atacat de gărgăriţe, dacă în cutia în care este ţinut se pun câţiva căţei de usturoi necurăţaţi.

– Cu câteva picături de lămâie adăugate în apa în care fierbe orezul, acesta devine alb ca zăpada.

– Orezul este delicios dacă îl amestecaţi, după ce a fiert, cu o jumătate de pahar de iaurt şi mai picuraţi deasupra şi puţin suc de lămâie.

– Orezul fiert "înfloreşte" frumos dacă după ce l-aţi strecurat de apă şi l-aţi clătit cu apă fierbinte, îl puneţi într-o cratiţă pe care o acoperiţi cu un şervet umed.

– Budinca de orez va fi mai pufoasă dacă în lapte veţi adăuga şi două linguri de griş.

– Budinca de orez sau de griş devine mult mai gustoasă dacă adăugăm în compoziţia încă fierbinte o lingură de unt.

– Orezul nu se amestecă niciodată atunci când fierbe.

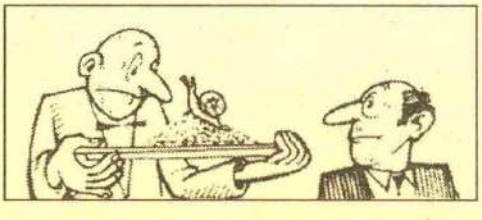
– În orezul cu lapte, zahărul se pune la urmă, pentru a nu încetini fierberea.

– Apa de la fiertura de orez conţine suficient amidon pentru a se dilua în 4-5 litri de apă rece.

– Orezul absoarbe umiditatea. Puneţi câteva boabe în solniţă.

– Orezul folosit la umpluturi trebuie fiert pe jumătate înainte. Preparatele vor fi mai afânate şi vor avea un gust mai bun.

– Orezul devine mult mai gustos, dacă în apa în care îl fierbeţi puneţi o jumătate de cub de concentrat de pasăre sau legume.



• OŢET

– Gustul unui oţet foarte concentrat se poate îndulci dacă lăsăm în el 24 de ore un măr tăiat felii.

– Oţetul tulbure poate fi limpezit, dacă se pune în el lapte, în proporţie de 2 linguri la 1 litru de oţet.

• **Oţetul de casă** se prepară în felul următor: lăsaţi deschisă o sticlă cu oţet vreme de câteva săptămâni, până ce se formează în ea placenta gelatinoasă. Vărsaţi-o cu grijă într-un borcan, fără să o atingeţi cu mâna, fiindcă s-ar putea să moară. Adăugaţi 2-3 litri de vin de calitate superioară, acoperiţi borcanul şi lăsaţi-l să stea în cămară vreme de două luni. Veţi obţine un oţet excelent, cu o tărie pe jumătate cât gradele vinului (dacă vinul are 12°, oţetul o să aibă 6°).

• OŢET AROMAT, făcut în casă. Comerţul particular vinde pe bandă rulantă oţet aromat, "made in Germany, Italy" etc. Deosebit de gustos, mai ales adăugat în salate, el poate fi preparat foarte bine şi în propriul "laborator". Umpleţi o sticlă cu oţet alb de bună calitate, băgaţi înăuntru 2-3 fire de verdeţuri uscate (mărar, tarhon etc), legaţi bine sticla la gură şi lăsaţi-o să stea câteva zile în cămară. Atenţie: nu puneţi niciodată verdeţuri amestecate, ci numai un singur soi. Lăsaţi planta să rămână în sticlă, până la consumarea completă a oţetului.

Oţet aromat cu patru ierburi – Are un gust excelent, dacă folosiţi următoarele plante aromate: cimbru, usturoi, tarhon şi lavandă. Se pun toate aceste ingrediente pe fundul unui borcan, după ce în prealabil au fost spălate şi uşor zdrobite, turnându-se deasupra o jumătate de litru de oţet clocotit. Se acoperă repede borcanul pentru ca aromele să nu se piardă, se strecoară când se răceşte şi se toarnă în sticle mai mici. Este excelent pentru prepararea sosurilor, a salatelor şi chiar pentru murături.

Oţet cu tarhon – Spălaţi tarhonul (verde şi proaspăt), lăsaţi-l să se zvânte, apoi introduceţi-l într-o sticlă cu oţet. După o săptămână, îl puteţi folosi în salate sau pentru a parfuma ciorba şi maioneza.

Oţet de trandafiri – Cumpăraţi trandafiri proaspeţi. Smulgeţi-le petalele, tăiaţi-le partea galbenă cu care au fost prinşi în caliciu, spălaţi-le, apoi amestecaţi-le într-un vas cu oţet. Lăsaţi lichidul să se infuzeze zece zile, strecuraţi-l şi turnaţi oţetul aromat în sticluţe.

• OUĂLE

– Dacă punem un ou într-un vas cu apă şi el cade la fund – e proaspăt, dacă pluteşte, e vechi. Coaja unui ou proaspăt e aspră. Oul vechi are coaja lucioasă.

– Ouăle îngheţate îşi recapătă valoarea alimentară dacă le punem în apă rece, în care s-au adăugat 2-3 linguriţe de sare. Se lasă până ce se dezgheaţă.

– Ouăle se pot păstra timp îndelungat în bune condiţii dacă li se unge coaja cu albuş de ou. (Un albuş este suficient pentru cca 70 de ouă.)

– Ouăle se păstrează mai multă vreme, dacă sunt învelite în jurnal. Reţineţi metoda, în cazul când rămâneţi vreodată în pană de frigider.

– Ouăle se pot congela foarte bine, cu condiţia să îngheţăm separat albuşul de gălbenuş.

– Spălarea ouălor murdare îndepărtează stratul protector care se depune pe ele încă de la formare. Ouăle curate se strică mai repede şi iau uşor mirosurile din frigider.

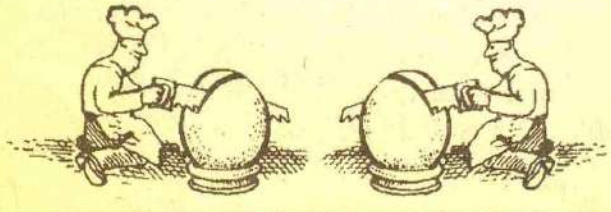
– Ouăle de raţă nu se întrebuinţează la prăjituri. Albuşul lor e gras şi nu se bate spumă.

– Ouăle trebuie aşezate în compartimentul lor din frigider, întotdeauna cu vârful în jos. Când le cumpăraţi, alegeţi-le întotdeauna pe cele care sunt aşezate în această poziţie.

– Ouăle nu trebuie niciodată aşezate pe rafturi alături de anghinare, care le lichefiază, nici alături de varză, ceapă, pepene galben sau alte legume sau fructe cu miros puternic.

– Ouăle crude se diferenţiază de ouăle fierte prin învârtire. Cele proaspete nu se învârt.

– Două ouă au aceeaşi valoare proteică precum 100 g carne.



– Coaja ouălor nu mai crapă la fiert, dacă în apa din vas puneţi o lingură de oţet, iar înainte de a băga ouăle, le înţepaţi la vârf cu un ac.

– Ouăle nu mai pleznesc în apa de fiert dacă puneţi în ea câteva chibrituri arse.

– Ouăle nu mai crapă la fiert, dacă puneţi pe fundul vasului o farfurioară întoarsă cu gura în jos.

– Ouăle se curăţă foarte uşor de coajă dacă adăugaţi un praf de sare în apa de fierbere.

– Un ou spart şi lipit de vasul în care se află se desprinde uşor, dacă acesta se înmoaie în apă fierbinte.

– Ouăle nu se mai ataşează de vasul în care au fost bătute, dacă în prealabil îl ungeţi cu puţin untdelemn.

– Oul atacă tacâmurile de argint. Nu le lăsaţi prea mult în contact, fiindcă se înnegresc. Spălaţi-le imediat după ce le luaţi de pe masă.

– Urmele de ou întărite pe farfurii ies greu, Înmuiaţi-le înainte.

– Ochiurile vă vor ieşi totdeauna perfecte, dacă veţi folosi "trucul şefului": înainte de a la pune în grăsimea încinsă, despărţiţi albuşurile de gălbenuşuri şi puneţi mai întâi în tigaie pe cele dintâi, lăsându-le să se coaguleze. Abia când albuşul e prins, puneţi în mijlocul lui gălbenuşul, lăsându-l pe foc câteva minute.

– Ochiurile se condimentează la "casele mari" în felul următor: albuşurile se presară cu sare şi gălbenuşurile cu piper. Sarea lasă dâre urâte pe gălbenuş.

– Ouăle moi nu trebuie fierte niciodată în apă care clocoteşte prea tare, pentru că albuşul se întăreşte, iar gălbenuşul rămâne lichid. La foc potrivit, vor fierbe deopotrivă amândouă.

– Ouăle tari nu trebuie fierte prea mult, pentru că dobândesc, curăţate, o culoare urâtă şi un miros fetid. Ca să reuşească perfect, puneţi-le în apă care clocoteşte şi lăsaţi-le la fiert zece minute.

– Ouăle fierbinţi, fierte tari, nu se mai lipesc la tăiat de lama cuţitului, dacă înainte de folosire, acesta se înmoaie în apă fierbinte.

– Ouăle fierte se cojesc foarte uşor dacă se cufundă zece minute în apă scoasă de la frigider.

• OUĂ ROȘII

– Pentru ca ouăle să aibă o culoare uniformă trebuie să procedaţi astfel: cumpăraţi numai ouă care au suprafaţa netedă, fără valuri sau locuri poroase; înainte de a le fierbe, spălaţi-le bine în apă cu puţin detergent, apoi clătiţi-le şi lăsaţi-le să se scurgă.

– Ca să fie culoarea vie, puneţi în ea o lingură de oţet.

– Pentru ca ouăle să nu se spargă, puneţi-le la fiert în apă rece cu sare.

– Ca să fie lucioase, după ce le scoateţi din cutia cu vopsea, lăsaţi-le să se usuce pe un carton de ouă, apoi ungeţi-le cu puţină slănină sau cu ulei vegetal.

– Ca să fie estetice, aşezaţi-le în coşuri din nuiele împletite, pe un şervet alb, cu marginile scoase afară.

– Ouă câştigătoare sunt cele pe care când le ciocniţi, veţi lăsa o suprafaţă liberă cât mai mică, acoperind cât mai mult oul cu palma în care îl ţineţi.

Ouă de Paști vopsite în culori naturale

Dacă vreți să vopsiți...

• **Ouă roşii** – folosiţi flori şi frunze de *sovârv* sau frunze roşii de *măr sălbatic,* culese toamna.

• **Ouă galbene** – folosiţi *sunătoare* (planta întreagă), *rostopască* (fără rădăcină) – dau o culoare galben-verzuie şi *flori de sânziană* de primăvară, care dă o culoare galben-portocalie.

• **Ouă verzi** – folosiţi *urzici* şi *spanac* (dau un verde intens), *drobuş* (toată planta), se obţine un verde-gălbui.

• **Ouă maro, bej şi ocru** – folosiţi *coajă de cruşin* sau *muguri de plop* ori de *nuc.*

Cum se procedează:

– Plantele se opăresc şi se lasă la macerat 10-12 ore.

– Pentru a se obţine culori intense, ouăle se fierb împreună cu plantele (macerate) şi zeama lor, în care se lasă să se răcească.

– Pentru culori mai stinse, se foloseşte doar apa în care s-au macerat plantele, dar strecurată.

Alte metode

Pentru...

• **Ouă roşii** – folosiţi o sfeclă roşie tăiată bucăţele mai mici. Se fierbe, se lasă 20 de minute acoperită cu un capac, apoi se strecoară şi se foloseşte zeama.

• **Ouă galbene** – fierbeţi o lingură de şofran sau chimen în apă, lăsaţi să se infuzeze 20 de minute, apoi folosiţi lichidul pentru vopsit.

• **Ouă albastre** – tăiaţi mărunt frunze de varză roşie, puneţi-le de cu seară la macerat în apă şi fierbeţi-le a doua zi. Lăsaţi fiertura să se răcească, apoi strecuraţi-o şi folosiţi-o pentru vopsit.

• **PAPANAŞII** devin cu mult mai gustoşi dacă în compoziţia lor se adaugă două linguri de unt-delemn.

• **PAPRICA IUTE** se foloseşte la tocăniţele ungureşti, la felurile cu brânză şi peşte. Trebuie folosită cu precauţie, fiindcă e iritantă pentru stomac.

• **PARMEZANUL** rămâne proaspăt şi se poate rade uşor dacă e păstrat în frigider, învelit într-o pânză umedă.

– În loc să-l înveliţi în hârtie de pergament sau în celofan, puneţi parmezanul într-un vas cu sare zgrunţuroasă. În acest mod, se păstrează proaspăt luni de zile, se rade uşor şi are gustul de la început.

• **PASTELE FĂINOASE** (tăieţei, steluţe, fidea) nu se pun în supe de la început. Lăsate în ele o vreme îndelungată, se umflă prea tare şi li se schimbă gustul. Pastele se fierb separat, în apă sărată, se strecoară, se limpezesc cu apă rece, apoi se adaugă la supă şi se lasă să mai dea într-un clocot.

– Puneţi o linguriţă de unt şi sare în apa în care fierbeţi pastele făinoase. Nu se va mai forma spumă, iar pastele nu se vor lipi de vas.

– Pastele făinoase primesc un gust foarte bun, dacă prăjiţi în tigaie bucăţele mici de pâine, pe care apoi le amestecaţi cu macaroanele sau tăieţeii bine scurşi de apă, dar cât sunt încă fierbinţi.

– Pastele făinoase răsfierte (macaroane, tăieţei) îşi recapătă consistenţa dacă turnăm în apa în care au fiert două pahare cu apă din frigider. Scuturăm uşor vasul şi le strecurăm.

● **PATEUL DE FICAT** se taie întotdeauna cu un cuţit cu lama subţire şi lată, trecută prin apă foarte fierbinte. În felul acesta, pasta pateului nu se va sfărâma.

– Pateul de ficat va avea o aromă deosebită dacă îl presărăm cu un praf de nucşoară rasă.

– Pateul de ficat nu se mănâncă niciodată cu cuţitul şi furculiţa, şi nici nu se unge pe pâine. Luaţi din el o bucată cu partea laterală a furculiţei şi puneţi-l pe o bucăţică de pâine, pe care să o introduceţi în gură, fără a muşca (aşa e bontonul francez).

– Pateul de ficat se scoate din cutie cu o oră înainte de a fi consumat. Temperatura ambiantă îi sporeşte mult savoarea. Scos de la gheaţă, e fad.

– Cutiile cu pate de ficat se deschid pe ambele părţi. Scoateţi un capac (cu deschizătorul), puneţi cutia pe o farfurie şi împingeţi pateul cu celălalt capac. În felul acesta va rămâne întreg.

● **PĂTRUNJEL**

– Ca să rămână proaspăt şi aromat, pătrunjelul verde nu trebuie ţinut într-un borcan cu apă, ci între două farfurii adânci.

– Înainte de a toca pătrunjelul, înmuiaţi-l scurt în apă fierbinte. Se toacă mai uşor şi gustul i se accentuează.

– Pătrunjelul verde devine un fel delicios de mâncare dacă, după ce îl clătiţi şi îl ştergeţi într-un prosop absorbant, îl prăjiţi repede în puţin untdelemn sau unt. E foarte bun ca adaos lângă fripturi.

– Pătrunjelul se păstrează proaspăt şi aromat mai mult timp, dacă îl tocaţi, îl săraţi şi îl ţineţi la frigider într-un borcan bine închis.

– Pătrunjelul cu frunzele plate este mai parfumat decât cel cu frunzele creţe. Preferaţi-l, mai ales când îl puneţi crud în salate.

● **PÂINEA** se păstrează foarte bine dacă imediat după ce o cumpărăm, o tăiem felii, o punem într-o pungă de plastic şi o băgăm în frigider. Scoteţi-o cu câteva minute înainte de a o pune pe masă şi veţi mânca pâine proaspătă.

– Un măr pus în cutia de pâine împiedică uscarea acesteia.

– Pâinea proaspătă trebuie tăiată cu un cuţit încălzit în foc. Atunci nu se mai sfărâmă atât de rău.

– Pâinea veche devine iar proaspătă dacă o ungem cu puţină apă şi o băgăm câteva minute la cuptor.

– Pâinea preparată şi coaptă în casă va dobândi o savoare deosebită dacă o coacem într-o tavă unsă cu grăsime şi tapetată cu frunze proaspete de viţă-de-vie.

– Nu cumpăraţi niciodată pâine expusă afară, fiindcă e plină de praf.

– Strângeţi o felie de pâine între degete: dacă, după ce-i daţi drumul, revine la loc, e proaspătă, dacă rămâne lipită, e necoaptă.

– Pâinea "rece" (veche de o zi) e mai digestă şi mai hrănitoare decât pâinea proaspătă, fiindcă a pierdut o parte din apa pe care o conţinea.

– Pâinea veche se-mprospătează dacă se ţine pe baie de aburi (pusă într-un vas peste apă care fierbe).

– O bucată de cartof crud pus în cutia de pâine împiedică mucegăirea acesteia.

– Pâinea rămâne mai multă vreme proaspătă, dacă se pune într-un vas smălţuit, cu fundul acoperit de un strat de sare (împiedică mucegăirea).

– Pâinea nu trebuie păstrată în pungi de plastic, pentru că se înmoaie şi seamănă la mestecat cu cauciucul. Înveliţi-o într-un şervet şi ţineţi-o la frigider.

● **PEPENII GALBENI** se verifică dacă sunt copţi, apăsându-se la capătul opus vrejului, acolo unde a fost floarea. Dacă locul e moale, pepenele e copt.

● **PERIŞOARELE** nu se mai desfac la fiert dacă atunci când le formăm, ne înmuiem înainte palmele în puţin oţet.

● **PESMETUL** făcut în casă va avea un gust delicios dacă se amestecă în el pulbere de mărar, tarhon sau usturoi tocat. (Şniţelele vor avea un gust grozav.)

– Pesmetul care se foloseşte la prepararea dulciurilor (prin care se tăvălesc papanaşii, de exemplu) poate fi înlocuit cu biscuiţi pisaţi, fiind mult mai gustos.

● **PEŞTELE**

Cum se recunoaşte, dacă e proaspăt

– Peştele proaspăt se recunoaşte după culoarea branhiilor: dacă sunt roşii – cumpăraţi-l, dacă sunt albicioase – peştele este vechi. Dar atenţie: unii pescari încearcă să-şi înşele clienţii, îmbibând branhiile cu sânge de animal. Când cumpăraţi peşte, frecaţi-i urechile cu degetele. Dacă se murdăresc cu roşu, e semn că peştele a fost "spoit".

– Peştele cu ochii bombaţi şi strălucitori e proaspăt. Peştele cu ochii căzuţi în orbite e vechi.

– Peştele proaspăt e tare. Dacă de la coaste în jos e moale, nu-l cumpăraţi.

– Peştele proaspăt are solzii lucioşi şi se desprind uşor. Dacă solzii sunt ţepeni, lipiţi de trup, peştele este vechi.

– Peştele îşi pierde mirosul de mâl dacă în apa în care fierbe se pun câţiva cărbuni arşi.

Cum se curăţă

– Se curăţă mai uşor de solzi, dacă se ţine 10 minute în apă călduţă.

– Peştele se curăţă de solzi mult mai uşor, dacă e scufundat o dată în apă clocotită, apoi în apă rece.

– Pentru a dezgheţa peştele, vârâţi-l într-o pungă de plastic şi cufundaţi-l în apă caldă.

– Peştele se curăţă întâi de solzi şi după aceea de intestine. Munca e mai uşoară dacă-l presăraţi cu sare fină.

– Peştele se despică cu vârful unui cuţit ascuţit de la coadă către cap. Lăsaţi-i pieliţa neagră din interior. Gustul lui va fi mai apetisant.

– Lapţii de peşte trebuie ţinuţi 10 minute în apă cu puţină lămâie. Apoi se zvântă şi se prăjesc, în prealabil uşor tăvăliţi prin făină.

– Crapul trebuie curăţat nu doar de solzi şi de intestine, ci şi de osul triunghiular care se află la cap, pe prima vertebră. Altfel, mâncarea se amărăşte.

– Peştele de apă dulce îşi pierde gustul de nămol, dacă, imediat după ce e pescuit, i se toarnă pe gură puţin oţet.

– Solzii de peşte se curăţă foarte uşor, fabricându-vă singuri următorul instrument: pe o placă subţire de lemn (cât să o cuprindeţi uşor cu palma), lipiţi în şir vertical 5 dopuri metalice de sticle de bere, cu zimţii în sus.

Cum se gătește

– Filéurile de peşte (ca şi cotletele şi şniţelele) se ard repede dacă înainte de prăjire le tăvăliţi prin prea multă făină. Ca să rămână aurii, înlăturaţi surplusul de făină.

– O lingură rasă de caşcaval amestecată în oul prin care treceţi peştele înainte de a-l prăji, îi dă acestuia un gust minunat.

– Înainte de a prăji peştele, puneţi-l câteva minute într-un vas cu lapte. Carnea lui va deveni foarte fragedă.

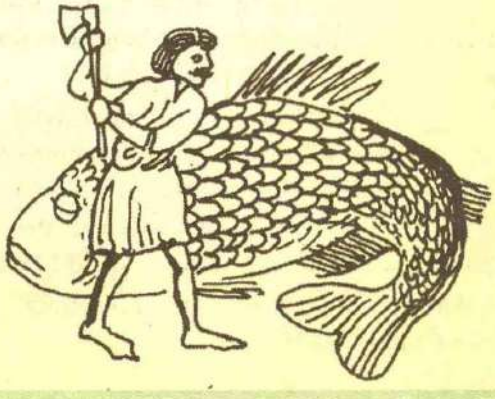
– Înainte de a frige filéul de peşte, ungeţi-l cu puţin suc de lămâie. În acest mod, carnea devine foarte tare şi nu se mai fărâmă în tigaie.

– Peştele sărat se lasă două ore într-o baie de lapte.

– Fileurile de peşte se frig sau se prăjesc pe fiecare parte vreme de 4 minute.

– Peştele mic se frige sau se prăjeşte vreme de 7 minute pe fiecare parte.

– Peştele mare, gătit la cuptor, are nevoie de 25 de minute.



– Peştele devine cu mult mai gustos dacă înainte de prăjire e umezit cu lapte şi făina e înlocuită cu fecule de cartofi.

– Peştele-rasol se fierbe perfect dacă e scufundat în apă într-un tifon. Când e gata, îl scoateţi apucând de marginile tifonului.

– Peştii mărunţi puşi la prăjit în ulei nu se sfărâmă, dacă sunt băgaţi doi câte doi, pe scobitori.

– Peştele se prăjeşte numai în ulei. Dacă folosim untură, se înmoaie.

– Crapul devine fraged şi aromat, dacă, după ce l-aţi spălat, îl lăsaţi vreme de două ore într-o baie de apă uşor sărată şi amestecată cu puţin oţet.

– Peştele prăjit nu se mai lipeşte de fundul tigăii, dacă în uleiul sau untul fierbinte puneţi puţină sare.

● **PETELE** de zarzavat de pe mâini (sfeclă, morcovi, cartofi) se curăţă frecând degetele cu pudră de amidon amestecată cu glicerină.

– Petele de fructe de pe degete se scot uşor cu puţin oţet.

● **PIFTIA** de porc sau de pasăre va căpăta un gust minunat dacă înainte de a fi pusă la închegat i se adaugă o lingură rasă de hrean, amestecat cu puţin oţet şi smântână.

● **PILAFUL** care se lipeşte de cratiţă trebuie acoperit, cât mai este fierbinte, cu un capac. Vaporii care se formează detaşează boabele de pereţii vasului.

– Pilaful bun se prepară punându-se la o măsură de orez, trei măsuri de apă.

● **PIPERUL** nu trebuie ţinut pe raftul din bucătărie, ci închis ermetic, într-o cutie pusă în frigider. Gustul piperului este dat de esteri volatili care la căldură se evaporă.

● **PIUREUL DE CARTOFI**

– Dobândeşte un gust excelent dacă atunci când e gata, adăugaţi în el 2-3 linguri de frişcă.

– Dacă alături de cartofii pe care îi puneţi la fiert adăugaţi şi bucăţele de ceapă, nu doar că piureul va fi mai gustos, dar va deveni mai pufos. Iar dacă vreţi să daţi lovitura, adăugaţi la urmă o lingură de brânză rasă.

– Pentru ca piureul de cartofi să fie alb şi pufos, îi adăugăm la sfârşit un albuş de ou bătut spumă.

– Cartofii vechi (de anul trecut) dobândesc un gust deosebit când îi faceţi piure, dacă îi fierbeţi cu 1-2 foi de dafin sau ţelină.

– Piureul de cartofi ideal se freacă întotdeauna cu o lingură de lemn, adăugându-se în el un gălbenuş de ou şi o bucată de unt.

– Piureul de cartofi iese alb şi pufos dacă se foloseşte la frecare lapte fierbinte.

– Piureul de cartofi dobândeşte un gust excelent dacă în untul cu care-l amestecaţi încorporaţi câţiva căţei de usturoi fierţi în apă.

● **PLĂCINTELE** cu fructe nu vor murdări cuptorul dacă înfigeţi în ele câteva macaroane găurite la mijloc.

– Plăcinta cu prune, caise sau alte fructe puse deasupra, pe aluat, nu se înmoaie dacă printre fructe presărăm puţin griş.

● **PORTOCALE**

– Indiciul că portocalele pe care le cumpărăm sunt coapte şi proaspete este greutatea lor. Cântăriţi, deci, în mână, o portocală, înainte de a o cumpăra. Dacă e grea, e semn că e bună. Dacă e uşoară, e semn că este prea coaptă. Când portocalele sunt îngheţate se observă aproape de coadă o pată mare şi galbenă.

– Portocalele şi lămâile trebuie bine frecate cu peria şi cu apă înainte de a fi stoarse pentru a face suc. Coaja lor e injectată cu insecticide.

– Portocalele se curăţă mai uşor dacă înainte de a le coji, le băgaţi câteva minute în cuptorul cald sau două secunde la microunde. Fructele vor fi şi mai zemoase ca de obicei.

● **PRAFUL DE COPT** care se bagă în prăjituri trebuie amestecat cu făina şi cernut odată cu ea. Numai astfel se amestecă omogen şi prăjitura va creşte uniform.

● **PRAZUL** se păstrează perfect dacă îl plantaţi într-un ghiveci cu pământ. Frunzele lui continuă să crească şi le puteţi tăia oricând, pentru a vă aroma mâncărurile.

– Prazul proaspăt are rădăcinile şi frunzele verzi. Partea albă trebuie să ocupe cel puţin o treime din lungimea lui.

● **PRĂJELILE** dvs. vor avea într-adevăr un gust de delictese dacă adunaţi măduva din oasele pe care le fierbeţi şi, în locul unturii, gătiţi cu ea.

● **PRĂJITURILE** sunt mult mai gustoase dacă tava în care le coacem se unge – nu cu untdelemn sau untură – ci cu unt.

– Pentru a-şi păstra aroma şi frăgezimea, prăjiturile uscate (fără cremă), de casă (cornuleţe, fursecuri) se păstrează cel mai bine în cutii de pantofi, din carton, aşternute pe fund cu hârtie curată.

– Puneţi prăjiturelele întărite într-o cutie de plastic, împreună cu un măr. Peste câteva zile, vor fi ca proaspete.

– Prăjiturile nu se ard deasupra atunci când sunt în cuptor dacă, pe la jumătatea coptului, se aşază peste ele o hârtie albă, groasă, unsă cu unt sau ulei.

– Când puneţi rahat sau stafide în prăjituri, daţi-le mai întâi prin făină. Se vor încorpora uniform în aluat.

– Cuptorul în care se coace o prăjitură nu trebuie deschis în primele 15 minute, fiindcă aluatul se lasă.

– Prăjiturile nu se mai ard, dacă atunci când se coc, se pune o tavă cu sare grunjoasă pe fundul cuptorului.

– Formele de prăjituri se ung uniform cu grăsime, dacă folosim o bucată de sugativă îmbibată în untdelemn.

– Prăjiturile cu fructe, fierbinţi, se scot greu din formă, rupându-se repede. Pentru a evita acest inconvenient, puneţi tava fierbinte pe un strat de cuburi de gheaţă pisată sau înveliţi prăjitura cu o pânză udă, ţinută în prealabil la frigider.

● **PRUNELE USCATE** trebuie înmuiate într-un ceai slab, înainte de-a fi gătite. Îşi vor păstra mai bine savoarea.

● **PULBEREA DE PLANTE AROMATE** se obţine din ierburile bine uscate şi măcinate cu râşniţa de cafea. Puneţi-le la îndemână, într-un borcănel de ceramică sau de sticlă, pentru a vă parfuma grătarele sau mâncărurile gătite.

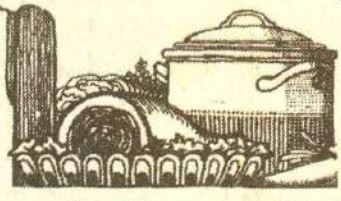
● **RÂNTAŞ** – Având în vedere că grăsimile arse nu sunt prea sănătoase, pregătiţi rântaşul fără untură sau ulei. Puneţi pur şi simplu făina în tigaia încinsă, lăsaţi-o până devine aurie, apoi stingeţi-o cu lichid: apă fierbinte, zeamă de carne etc.

● **RIDICHI** – Gustul iute al ridichilor poate fi înlăturat dacă după ce le dăm pe răzătoare sau le tăiem felii, le trecem printr-un jet de apă rece.

– Ridichile rămân proaspete dacă le vârâm cu frunzele în apă şi cu bulbii roşii în sus, ca un buchet de flori.

● **ROSMARINUL** (e la modă şi a reapărut pe pieţe şi-n prăvălii) se foloseşte în bucătărie la preparatele din miel, peşte de apă dulce, iepure şi tocăniţă de porc.

● **ROŞIILE** se întăresc dacă se ţin 2-3 ore în apă sărată (un pumn de sare la 1 litru de apă).



– Roşiile moi devin iarăşi tari dacă sunt lăsate vreme de 15 minute în apă rece, de la frigider.

– Roşiile se curăţă uşor de coajă dacă sunt scufundate în apă care clocoteşte.

– Roşiile crude puse la întuneric se coc.

● **RUJINCILE** (strugureii roşii) se desprind uşor de pe tijă, dacă le puneţi sub jet de apă, trecând cu dinţii unei furculiţe de-a lungul ciorchinelui.

● **RULADELE DIN CARNE** ori mâncărurile pe bază de carne bătută sunt mult mai gustoase dacă sunt puse cu o zi înainte într-o marinată din untdelemn şi usturoi tocat.

– Ruladele de carne se prăjesc mai bine şi au un gust picant dacă sunt unse cu muştar dulce.

● **SALAMUL** se păstrează proaspăt dacă se unge cu unt pe partea tăiată.

– Soiurile de salam cu pieliţă uscată, care se desprinde greu (salamul de Sibiu, bănăţean, ghiudemul, babicul) trebuie înmuiate o jumătate de minut în apă rece. Se vor curăţa extrem de uşor.

– Salamul nu se usucă dacă îl înveliţi în foi de salată verde.

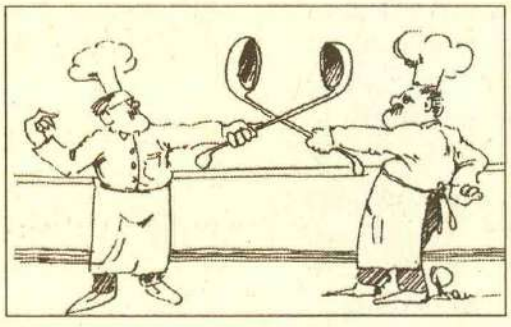
– Salamul de vară (învelit în intestine) se usucă şi se păstrează mult timp, dacă se unge cu oţet şi se înveleşte în ziare umezite cu oţet. Se leagă hârtia la capete şi se pune la soare. Din când în când, ziarele se umezesc din nou cu oţet.

– Salamul nu va mai prinde mucegai pe coajă, dacă îi ungeţi suprafaţa cu saramură.

– Salamul se menţine proaspăt, dacă este înfăşurat într-o pânză curată, îmbibată în vin alb.

● **SALATA VERDE** dobândeşte un gust mai picant, dacă în loc de ulei, amestecaţi sucul de lămâie sau oţetul cu unt topit şi clarificat.

– Foile veştede de salată se înviorează pe loc dacă în apa în care le spălăm punem câteva felii de cartofi cruzi. Lăsaţi salata să stea împreună cu ei 10 minute.



– Salata ofilită devine din nou proaspătă, dacă în apa în care o spălaţi adăugaţi o lingură de zahăr.

– Salata verde şi legumele de primăvară rămân proaspete chiar şi o săptămână, dacă sunt ţinute în cutii de plastic, care înainte de a fi băgate la frigider, sunt clătite cu apă rece.

– Salata cu vitamine are culoare verde intens. Cu cât e mai gălbuie, cu atât e mai fragedă, dar şi mai fadă.

– Petalele florilor din grădină, adăugate într-o salată verde, vor servi şi drept condiment, şi ca decor. Au un gust piperat, asemănător cu cresonul.

● **SANDVICIURI PROASPETE** – În serile cu musafiri, sandviciurile rămân mai mult timp proaspete dacă sunt aşezate în prealabil pe o cârpă umedă. Când le serviţi, le aşezaţi pe platou.

● **SARMALE** – Adăugaţi la prepararea sarmalelor de post 200-300 gr. nuci pisate şi aşteptaţi. Felicitările nu vor întârzia să apară.

– Sarmalele cele mai bune sunt cele fierte la foc domol, în vase de lut.

● **SFECLĂ ROŞIE.** Pentru ca atunci când curăţaţi sfeclă roşie mâinile să nu vi se păteze, înmuiaţi-le înainte, repede, într-un vas cu oţet.

● **SOSURILE**

– Sosul de la fripturi devine cu mult mai gustos dacă puneţi în el o felie de măr, şi mult mai parfumat dacă la urmă adăugaţi un fir de praf de cafea.

– Sosurile în care adăugaţi pătrunjel vor fi mai parfumate dacă înainte de a-l toca, ţineţi pătrunjelul 10 minute în puţină apă caldă, pe care o adăugaţi în sos odată cu pătrunjelul tocat.

– Dacă puneţi iaurt în sosurile fierbinţi, lucrul acesta trebuie făcut la sfârşit. Sosul nu mai are voie să clocotească, altfel se taie.

– Vinul alb din sosuri poate fi înlocuit cu 2 linguriţe de zahăr dizolvate în oţet.

– În sosurile pe bază de făină, folosiţi în locul apei, laptele. Le dă un gust de o mie de ori mai bun.

– Sosul de roşii trebuie preparat întotdeauna cu o bucăţică de zahăr, ca să fie mai puţin acid.

– Sosurile în care aţi "scăpat" prea mult oţet se repară cu două linguriţe de zahăr tos.

– Sosul prea sărat se repară dacă treceţi prin el o capsulă de preparat ceaiul negru, în care puneţi o bucăţică de zahăr. Scoateţi capsula înainte ca zahărul să se topească integral.

– Sosul cu cocoloaşe trebuie băgat într-o sticlă şi scuturat energic, până ce îşi redobândeşte fluiditatea.

– Sosurile pe bază de făină devin omogene şi onctuoase, dacă le amestecaţi cu o furculiţă cu dinţii înfipţi într-o bucată de cartof crud.

– Sosurile albe se pregătesc totdeauna cu unt; sosurile de culoare închisă se pregătesc cu orice fel de grăsime.

Sos caramel – amestecaţi 50 g zahăr cu 4 linguri de apă, puneţi-le într-un recipient şi băgaţi-l la cuptor vreme de 4-5 minute.

Sos de portocale pentru salate: amestecaţi sucul unei portocale cu 250 g smântână, sare, piper şi cu sucul unei jumătăţi de lămâie. Păstraţi-l la frigider.

● **SMÂNTÂNA** se încearcă scoţând din ea o cantitate mică, pe care se picură tinctură de iod. Dacă smântâna conţine făină, iodul se albăstreşte.

● **SMOCHINELE** se conservă excelent dacă sunt puse într-o cutie de metal, alternând un rând de fructe cu un rând de foi de dafin. Fructele vor dobândi un gust delicios şi vor ţine mai mult (ultimul strat trebuie să fie din foi de dafin).

● **SPANAC** – Pireul de spanac e mai omogen şi gustos, dacă în momentul când este gata îi adăugăm, luând vasul de pe foc, un gălbenuş de ou, care trebuie amestecat repede.

– Spanacul bun are frunzele mici. Cel cu frunzele mari fierbe greu şi este, câteodată, amar.

● **STAFIDE** – Dacă înainte de folosire ţineţi o jumătate de oră stafidele în apă caldă cu puţin suc de lămâie, nu se mai duc la fund în cozonac. Dacă înainte de a le pune în cocă le amestecaţi cu o linguriţă de rom, dau cozonacului o aromă deosebită.

– Stafidele se transformă iarăşi în struguri dacă se pun într-un vas, acoperite cu apă, în cuptorul cu microunde, vreme de 5 minute. Nu uitaţi să puneţi capacul special al cuptorului.

– Stafidele trebuie scuturate într-un borcănel cu zahăr tos sau făină, înainte de a le încorpora în aluat. Se vor răspândi mai uniform în prăjitură.

● **STRUGURII** se păstrează multă vreme fără să se stafidească ori să se strice dacă le ungeţi cu ceară (de la lumânare) codiţa unde a fost tăiat ciorchinele.

– Ciorchinii de struguri se pot păstra vreme îndelungată dacă sunt atârnaţi pe o sârmă trecută prin codiţa lor într-un loc bine aerisit. Curăţaţi-i în prealabil de boabele stricate sau zdrobite.

● **SUCURILE DE FRUCTE** care nu conţin conservant trebuie păstrate la răcoare şi întuneric, pentru ca vitaminele să nu se piardă. Sticlele începute nu trebuie ţinute mai mult de 2-3 zile în frigider.

– Sucurile de fructe nefierte se păstrează în condiţii excelente, dacă le punem în congelator, în sticle de plastic, umplute pe trei sferturi.

– Pentru a obţine o cantitate mai mare de suc de citrice, înainte de a le stoarce, băgaţi portocalele, lămâile sau grepfruiturile vreme de 20 de secunde în cuptorul încins.

– "Sucul de portocale e de aur dimineaţa, de argint la prânz şi de plumb seara." În ciuda faptului că e bogată în Vitamina C, portocala nu este totdeauna bine tolerată de ficat.

– Sucul de portocale nu trebuie preparat niciodată cu multă vreme înainte de a-l bea. Se va oxida repede în contact cu aerul şi da deveni toxic.

● SUPA DE CARNE

– Pentru ca o supă de carne să fie gustoasă, trebuie să fiarbă cel puţin trei ore. Până se ia spuma, se pune la foc iute. După aceea, se lasă pe foc domol, cu un capac sprijinit pe gura vasului cu o lingură.

– Pentru ca supele de carne ori ciorbele să rămână frumoase şi clare, imediat cum se ia un rând de spumă, se adaugă în oală un deget de apă rece. Apoi se spumuieşte din nou. Operaţia se repetă până ce s-a luat toată spuma.

– Supa de carne tulbure se limpezeşte imediat dacă puneţi să fiarbă în ea vreme de 10 minute, 2-3 coji de ou.

– Supa de carne devine aurie dacă se pun în ea câteva coji de ceapă, înainte de a da în clocot.

– Nu uitaţi: supele dulci se presară cu pătrunjel verde tocat, ciorbele acrite cu borş sau lămâie se presară cu leuştean, iar în supele acrite cu zeamă de varză se adaugă mărar.

– Un morcov ras şi călit, adăugat când supa e gata, îi dă acesteia şi culoare şi gust.

– Un cui de fier pus în supa cu carne bătrână, o face să fiarbă mai repede.

– Supa grasă de carne se poate strecura şi cât este încă fierbinte, folosind un tifon udat cu apă de la gheaţă.

– Supa de pasăre va fi mai gustoasă dacă i se adaugă o linguriţă rasă de zahăr praf.

● **SUPA DE LEGUME** dobândeşte o aromă deosebită dacă atunci când o luaţi de pe foc puneţi în ea două felii subţiri de ţelină proaspătă şi acoperiţi oala cu capac.

– Supa de fasole boabe şi linte dobândeşte un gust intens dacă înainte de a o servi la masă, după ultimul clocot, puneţi în oală un căpăcel de oţet sau de vin roşu.

– Supa de mazăre nu dă în foc dacă este pusă la fiert cu o bucăţică de pâine.

– Supele, sosurile şi mâncărurile de zarzavat au un gust mai bun dacă imediat ce le luăm de pe foc adăugăm în ele puţin unt.

● **SUPĂ DE PÂINE** – Fierbeţi resturile uscate de pâine în apă, amestecată cu o lingură de Vegeta. Când se înmoaie, treceţi-le printr-o sită, adăugând deasupra unt şi ceapă prăjită.

● **ŞAMPANIE** – Dacă o sticlă de şampanie rămâne începută mai mult de 4 zile îşi pierde acidul, trezindu-se. Dacă vreţi să redevină acidulată, puneţi în sticla de şampanie o stafidă. Lichidul va deveni din nou pişcăcios şi spumos, iar gustul nu i se schimbă.

– Sticlele de şampanie nu trebuie niciodată uitate în congelator (în cazul când vreţi să le grăbiţi răcirea). Acţiunea frigului conjugată cu cea a presiunii alcoolului le face să explodeze.

● **ŞNIŢELE**

– Când bateţi carnea pentru şniţele sau fripturi, fundul de lemn să nu fie uscat, pentru că absoarbe tot sucul. Umeziţi-l puţin, înainte de a-l întrebuinţa.

– Carnea pentru şniţele devine extrem de gustoasă dacă, înainte de preparare, o lăsăm 2-3 ore în lapte amestecat cu usturoi pisat.

– Şniţelele devin mai gustoase dacă sunt pregătite cu două-trei ore înainte de a le prăji.

– Şniţelele devin extrem de gustoase şi crocante, dacă în loc să folosiţi pesmet, le tăvăliţi prin fulgi de porumb. Sfărâmaţi-i înainte cu o sticlă, aşezaţi într-o hârtie curată, pliată în două.

– Crusta şniţelelor şi a cărnii de pasăre gătită pané devine extrem de delicată şi de crocantă dacă în compoziţia prin care se tăvălesc adăugaţi un vârf de cuţit de praf de copt.

– Pentru ca învelişul de ou şi făină al şniţelelor să nu se lipească de tigaie, puneţi în oul pe care îl bateţi câteva picături de untdelemn.

● **TARHONUL** verde sau conservat cu sare şi oţet este un condiment ideal pentru ciorbele cu carne afumată, drese cu ou şi smântână.

– Tarhonul verde se conservă, aşezându-l între straturi de sare grunjoasă. Înainte de folosire, spălaţi-l cu apă rece.

● **TARTINELE** cu dulceaţă sau miere sunt foarte gustoase dacă înainte de a le unge, amestecaţi untul cu unul din cele două dulciuri şi ţineţi compoziţia obţinută la frigider.

● **TELEMEAUA** uscată se face moale şi grasă, dacă e ţinută două ore în lapte cald.

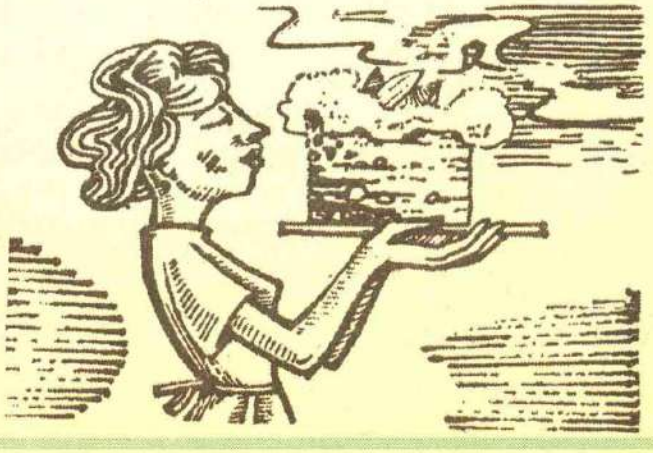
● **TORTURILE** se taie uşor, fără să se sfărâme, dacă înainte de folosire cuţitul se înmoaie în apă fierbinte. Repetaţi operaţia la fiecare nouă bucată pe care o tăiaţi.

– Torturile care urmează să fie umplute şi glasate, trebuie coapte cu o zi înainte de finalizarea lor.

– Torturile de nuci devin mult mai fragede dacă în compoziţie se pune un măr dat pe răzătoarea mică.

– Blaturile de tort se coc în forme unse cu grăsime numai pe fund. Când sunt unse şi marginile, aluatul nu iese drept.

– Blaturile de tort din albuş se coc la început vreme de 10 minute cu foc puternic şi cuptorul închis, apoi circa o oră, cu uşa cuptorului deschisă, pentru a se usca.



– Blatul de albuş reuşeşte numai dacă ouăle sunt separate foarte atent. Cea mai mică urmă de gălbenuş în albuş înmoaie blatul. În compoziţie, puneţi doar zahăr praf cernut.

● **ŢELINA** capătă adesea, după fierbere, o culoare urâtă, gri. Pentru a rămâne frumoasă şi albă, înainte de fierbere, puneţi-o într-un vas cu apă amestecată cu oţet.

● **ULEIUL**

– Uleiul păstrat mai multă vreme nu va râncezi niciodată dacă în sticlă se bagă o bucăţică de zahăr.

– Pentru ca untdelemnul să nu râncezească, puneţi un praf de sare în sticla începută.

– Când vrem să prăjim ceva, punem în tigaie mai întâi o jumătate de vârf de cuţit de sare. Uleiul nu va mai sări în stropi pe plită.

– Uleiul rămas de pe urma prăjitului (cartofii la ceaun, de exemplu) se păstrează curat, dacă după fiecare întrebuinţare se pune în el, cât este încă în tigaie, fierbinte, un albuş de ou. Prăjindu-se, acesta atrage la suprafaţă toate deşeurile. Nu folosiţi mai mult de patru ori acelaşi ulei. Acoperiţi vasul în care-l păstraţi, fiindcă astfel se râncezeşte uşor.

– Uleiul este curat dacă, agitând sticla în care se află, băşicile de aer formate dispar imediat. Dacă persistă multă vreme, uleiul este falsificat.

● **UNTUL**

– Untul pentru prăjituri, care urmează să fie frecat spumă, trebuie mai întâi tăiat bucăţele şi pus într-un castron introdus pentru câteva minute în apă caldă. Uşor înmuiat, untul se freacă mai repede.

– Multe cărţi de bucate conţin expresia "unt clarificat". El se foloseşte atât la mâncăruri, cât şi la prăjituri şi se obţine prin topire pe foc domol. Când se face ca untdelemnul şi deasupra se formează o spumă albă, se scoate din vas, se strecoară şi se ţine la rece. Conferă mâncărurilor un gust excelent.

– Untul se păstrează bine câteva zile, dacă este ţinut în ardei graşi, goliţi de seminţe. După ce se umplu, cotorul se pune la loc.

– Untul rezistă mai bine (când plecaţi în excursie), dacă îl înveliţi într-o pânză curată, înmuiată în apă cu oţet.

– Untul nu râncezeşte, dacă îl puneţi într-un vas de sticlă şi-l acoperiţi cu apă care a fiert.

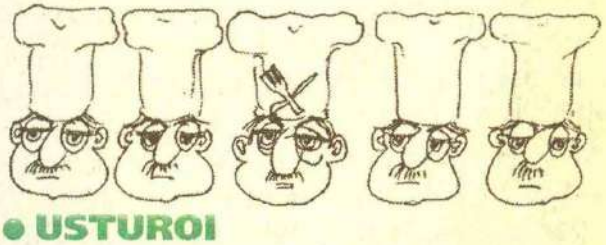
– Untul rânced devine comestibil dacă îl punem într-o oală şi turnăm peste el lapte dulce. Îl frecăm câtva timp cu o lingură de lemn, apoi stoarcem laptele şi clătim în două ape untul. Devine ca proaspăt.

– Untul rânced se bagă în doi litri de apă rece, amestecată cu patru linguri de bicarbonat. Se frământă cu mâna un sfert de oră, apoi se pune într-o strecurătoare şi se clăteşte bine sub jet de apă.

– Untul ţărănesc dobândeşte o savoare deosebită dacă e ţinut la frigider, învelit într-o frunză de sfeclă roşie.

● **UNTURĂ** – Ca să împiedicaţi untura să se înnegrească, puneţi înăuntru un cartof crud, curăţat, care absoarbe şi mirosul rânced.

– Pentru a păstra în condiţii bune untura topită, nu trebuie să turnăm niciodată untură fierbinte peste cea existentă în borcan, deoarece râncezeşte.



● **USTUROI**

– Căţeii de usturoi curăţaţi nu se usucă dacă sunt păstraţi în untdelemn. În plus, uleiul dobândeşte o aromă plăcută de usturoi şi poate fi folosit mai apoi la prepararea fripturilor.

– Căţeii de usturoi trebuie ţinuţi 15 minute în apă rece înainte de a-i curăţa. Cojile se curăţă mult mai uşor.

– Dacă vă place aroma de usturoi, dar nu puteţi să-l mâncaţi din cauză că aveţi arsuri la stomac, procedaţi în felul următor: ungeţi cu usturoi vasul în care urmează să puneţi salata, apoi puneţi în el legumele respective. Vor avea aromă, fără să vă doară stomacul.

– Usturoiul folosit la fripturi nu trebuie înfipt în carne vertical, ci orizontal. Se coace mai repede şi devine digest.

– Căţeii de usturoi puşi în tavă lângă fripturi sunt mult mai gustoşi, dacă nu-i curăţaţi de coaja în care sunt înveliţi.

● **USTUROI ENERGIZANT** – Se toacă seara mărunt doi căţei de usturoi, amestecaţi cu câteva fire de pătrunjel şi se adaugă câteva

picături de ulei de măsline sau floarea soarelui. A doua zi dimineaţa se adaugă pe o tartină la micul dejun (de preferinţă cu pâine de secară). Pentru a neutraliza mirosul de usturoi, să mestecăm 2 sau 3 boabe de cafea, o felie de măr sau un fir de pătrunjel.

• VARZA

– Gătiţi întotdeauna varza cu untură. Căliţi-o puţin în unsoarea încinsă, puneţi puţină apă, lăsaţi-o să se înmoaie pe foc mic. E mult mai gustoasă decât atunci când este gătită cu untdelemn.

– Peste capacul oalei în care fierbe varza puneţi un tifon înmuiat în oţet. Nu va mai fi nici un miros în bucătărie.

• VARZA ACRĂ

– Varza nu se acreşte prea tare, dacă în vasul unde e conservată se introduce o bucată de lemn de mesteacăn bine spălată.

– Nu spălaţi niciodată varza acră înainte de a o găti. Îşi pierde toate substanţele nutritive, adevărate medicamente.

– Varza foarte acră se îmblânzeşte la gust, dacă adăugaţi la fiert, în mâncare, câteva bucăţele de cartofi cruzi.

– Varza acră nu se ţine niciodată în vase de plastic sau pungă de nylon, fiindcă se formează substanţe toxice care alterează gustul şi distrug vitaminele.

– Varza pusă la murat se acreşte mai repede dacă pe fundul vasului se aşază o felie de pâine de secară, acoperită cu foi de varză.

• VARZĂ ROŞIE – Dacă gătiţi varză roşie călită, puneţi în cratiţă şi două mere acre. Ele menţin culoarea roşie vie şi dau mâncării un gust aparte.

• VERDEŢURI

– Pătrunjelul, mărarul, tarhonul şi leuşteanul uscate îşi păstrează mai bine aroma şi culoarea dacă sunt ţinute în borcane de culoare închisă. Nou: verdeţurile se usucă foarte bine şi repede în cuptor.

– După 1 an, verdeţurile uscate (pătrunjel, mărar etc) îşi pierd aroma, indiferent dacă le ţineţi în pungi de hârtie sau în congelator. În plus, ele devin uşor toxice. Înnoiţi-vă proviziile din an în an.

– Nu păstraţi niciodată verdeţurile în pungi de plastic. Putrezesc repede.

– Mărarul, tarhonul şi rozmarinul se conservă ideal pentru iarnă dacă sunt puse în borcane cu sare. Un strat de verdeţuri, unul de sare şi deasupra un capac. La folosire, se trec printr-un jet de apă.

– Nu tăiaţi niciodată verdeţurile pe un fund de lemn. Sucul aromat este imediat absorbit de scândura uscată. E preferabil să tăiaţi mărarul şi pătrunjelul pe o farfurie întinsă de porţelan.

– Verdeţurile uscate îşi recapătă mirosul dacă înainte de a le pune în mâncare le aşezaţi o clipă deasupra unui vas cu apă în clocot.

– Mărarul verde, pătrunjelul, tarhonul şi leuşteanul, pot fi păstrate câteva zile cu aceeaşi prospeţime şi savoare, dacă după ce le-aţi spălat şi zvântat bine, le închideţi într-un borcan de sticlă şi le lăsaţi în frigider.

– Tocaţi verdeaţa şi puneţi-o cu puţină apă în forma pentru cuburi de gheaţă. Le veţi avea la îndemână, sub formă de pătrăţele colorate, bune de folosit pe loc, la supe şi în mâncăruri.

– Cea mai bună metodă de a mărunţi ierburile aromate este tăiatul cu foarfeca. Puneţi mărarul sau pătrunjelul într-un pahar şi tăiaţi-le "moţul" cât de mărunt doriţi.

• VINETELE pe care le alegeţi pentru salată trebuie să fie lunguieţe şi negre, mai degrabă decât roşietice şi bombate.

– Vinetele trebuie alese la cumpărare după mărime – mijlocie – şi culoare – mov foarte închis. Cele albăstrii sunt necoapte.

– Ca să nu se înnegrească, vinetele trebuie curăţate de coajă numai cu cuţite de lemn sau cu lama inoxidabilă.

– Vinetele prăjite sau fripte, trebuie în prealabil tăiate în rondele, presărate cu sare şi lăsate pe o hârtie absorbantă, vreme de două ore.

– Vinetele date printr-un albuş de ou absorb mai puţină grăsime la preparare şi sunt mai digeste.

– Salata de vinete se înmulţeşte şi devine mai albă, dacă se introduce în ea un dovlecel fiert în apă cu sare.

● **VINUL** se adaugă în sosuri numai în momentul luării de pe foc.

– Vinul sau coniacul rămas pe fundul sticlelor la mesele festive trebuie pus în forma pentru cuburi de gheaţă din congelator. Veţi avea oricând la îndemână un aromant ideal pentru sosuri şi pentru fripturi.

– Vinul alb, necesar pentru prepararea fripturilor şi a sosurilor, poate fi substituit prin două linguriţe de zahăr dizolvate într-un pahar de oţet.

– Vinul ţărănesc care prinde floare deasupra se "vindecă" turnând în el puţin alcool rafinat (1 lingură la 1 litru). Lăsaţi-l astupat trei zile.

● **VIŞINILE** folosite la prăjituri trebuie ţinute o oră în zahăr, pentru a-şi lăsa zeama.

● **ZAHĂRUL** nu mai absoarbe umiditatea din aer dacă, pe fundul vasului în care îl ţineţi, puneţi o sugativă împăturită.

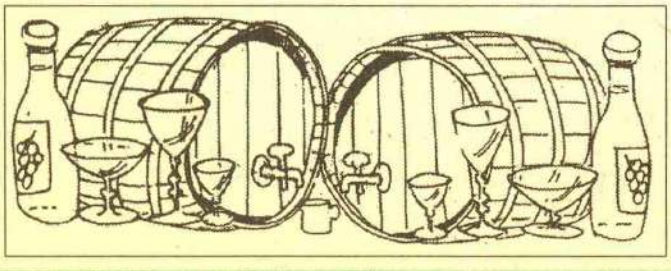
● **ZAHĂRUL CARAMEL** nu dă greş niciodată dacă veţi folosi zahăr cubic în loc de zahăr tos. Adăugaţi-i apă care să reprezinte o treime din greutatea lui precum şi o linguriţă de oţet sau suc de lămâie, care îl vor împiedica să se cristalizeze. Prea multă apă prelungeşte mult fierberea.

– Zahărul caramel se prepară perfect dacă se respectă proporţia: 5 linguriţe (sau cuburi) de zahăr la o lingură de apă.

● **ZAHĂRUL PUDRĂ** se poate obţine şi acasă, dacă punem zahăr tos sau bucăţi, între două coli de hârtie, purtând peste ele un fier de călcat încălzit, dar nu prea încins.

● **ZMEURA** se curăţă de viermişorii pe care îi conţine, dacă o acoperiţi cu o cârpă umedă. Peste circa 5 ore, micile vietăţi vor fi lipite de învelitoare şi veţi scăpa de surprize.

Reţetă de zmeurată. După ce o curăţaţi şi o spălaţi, puneţi zmeura să se zvânte, circa două ore, pe un şervet curat. Puneţi-o apoi într-un borcan, până la 10 cm de gură. Presăraţi deasupra zahăr tos fin şi ţuică de fructe de 40 de grade (300 g de zahăr la un litru de alcool). Lăsaţi să se macereze trei luni, la loc întunecos.



Despre vin

– **Vinul alb** trebuie servit la o temperatură de 10-14°C.

– **Vinul roşu uşor** trebuie servit la o temperatură de 16°C.

– **Vinul roşu tare** se serveşte la o temperatură de 18°C.

Vinul trebuie armonizat cu bucatele:

– **Vinul alb uşor** însoţeşte salatele şi antreurile.

– **Vinul alb, aromat,** însoţeşte felurile cu peşte, viţelul şi pasărea.

– **Vinul sec** însoţeşte raţa, gâsca, curcanul şi felurile pe bază de ouă.

– **Vinul roşu uşor** însoţeşte fripturile de viţel şi de pasăre.

– **Vinul roşu tare şi sec** se serveşte la vânat, fripturi de vită şi brânză.

– **Vinul dulce** se serveşte alături de prăjituri.

• **Sticla de vin** se desface întotdeauna cu două ore înainte de a fi servit.

• **Paharul cu vin** nu se umple mai mult de trei sferturi din capacitatea sa.

• **Vinul** trebuie întotdeauna gustat înainte de a fi turnat în pahar. Poate fi acru, fermentat sau cu gust de dop.

• **O jumătate de pahar de vin** are exact atâtea calorii cât are o lingură de unt.

• **Sticlele de vin** trebuie ţinute întotdeauna culcate orizontal. Vinul trebuie să fie permanent în contact cu dopul, pentru a-i menţine umiditatea.

• **Vinul de ţară** trebuie pus imediat după cumpărare în sticle, altfel îşi schimbă culoarea şi gustul.

• **Gustul de dop,** prezent câteodată în vin, dispare dacă treceţi încet lichidul dintr-o sticlă în alta, printr-o pâlnie în care vârâţi un fir de cupru.

Dicţionar de bucătărie modernă

• **Al dente** – termen provenind din italiană. Se foloseşte pentru pastele făinoase şi înseamnă că sunt fierte exact cât să le sfarmi cu dinţii (adică nici prea moi, nici prea tari).

• **American Food** – bucătărie americană, care întruneşte o varietate de ingrediente şi obiceiuri aparţinând diferitelor culturi ale poporului american. Nelipsite de pe masa americanilor sunt apa cu gheaţă şi salata (cu sosuri la alegere), după care urmează felul principal – de obicei, carne cu două feluri de legume. Cele mai folosite cereale: porumbul şi orezul.

• **Antipasti** – aperitive italieneşti, compuse din pizze mici, pâine prăjită cu roşii tocate şi usturoi, brânzeturi, legume coapte sau prăjite, măsline marinate, pere proaspete cu parmezan, ardei sau gogoşari copţi stropiţi cu ulei de măsline şi oţet aromat etc.

• **Avocado** – o legumă cu sâmbure mare şi miezul untos, cu gust de nucă. Se prepară din el salate.

• **Baclava** – prăjitură turcească din foi de plăcintă şi umplutură de nuci tocate şi însiropate.

• **Baghete** – pâini franţuzeşti, lungi şi subţiri, din făină albă. Se taie pe lung şi se umplu cu şuncă sau peşte, ca nişte sandviciuri.

• **Baiser** – amestec de albuş de ou şi zahăr, care se bate spumă şi se foloseşte la prăjituri şi ca blat pentru tort.

• **Barbecue** – carne, peşte, legume şi fructe fripte pe un grătar aflat în aer liber.

• **Basmati** – orez aromat, cu bobul lung, originar din India. Se cultivă de milenii la poalele munţilor Himalaya.

• **Bechamel** – sos compus din făină, unt şi lapte, care se fierbe şi se serveşte fierbinte.

• **Beef Wellington** – friptură de vită învelită în aluat.

• **Blinîi** – plăcinte ruseşti, mici şi groase, făcute din făină de hrişcă şi drojdie. Se servesc ca atare sau cu smântână, caviar sau batog afumat.

• **Bouillabaisse** – supă provensală din mai multe feluri de peşte, ceapă, roşii, usturoi, verdeţuri aromate şi vin alb.

• **Bouquet garni** – legătură de verdeaţă, compusă din cimbru, pătrunjel, dafin şi rozmarin. Se pune în supă legat cu aţă şi la urmă se scoate.

• **Brandy** – băutură obţinută din vin distilat. Se foloseşte şi la prepararea anumitor mâncăruri – sosuri, pateuri, prăjituri cu fructe, deserturi cu fructe sau flambate, cărora le dă un gust special.

• **Croissants** – cornuri franţuzeşti nelipsite, practic, de la micul dejun. Se prepară dintr-un aluat cu drojdie şi se consumă calde – simple sau unse cu unt şi marmeladă. Pot fi umplute cu şuncă, brânză, ciuperci sau carne de pui.

• **Crutoane** – Felii de pâine prăjită la cuptor, tăiate uneori cubuleţe şi servite cu supe, mâncăruri cu sos, sosuri de brânză sau cu diferite salate.

• **Fastfood** – mâncare de gata, care se consumă rapid în restaurante: Hot-Dog, Popcorn, pui la rotisor etc.

• **Gnocchi** – găluşte picante din cartofi sau din griş. Fierte, ele se pot servi ca aperitiv – cu unt şi caşcaval ras – sau ca garnitură la fripturi şi mâncăruri cu sos. Sunt nelipsite în meniurile din Austria, Ungaria, Germania şi nordestul Franţei.

• **Gorgonzola** – brânză semi-moale, cu vinişoare albastre-verzi (sora "Bucegiului" românesc), din lapte de vacă, cu un gust special, puternic. Se serveşte cu fructe proaspete (mere, pere) sau în diferite mâncăruri. Numele ei provine de la un orăşel din nordul Italiei, unde a fost preparată pentru prima oară, acum 1000 de ani.

• **Hot-Dog** – crenvurşti fierbinţi puşi într-o chiflă sau într-o jumătate de baghetă tăiată în două (pe lung), cu muştar, salată de murături sau maioneză. Au fost serviţi pentru prima oară în 1904 la St. Louis, cu ocazia expoziţiei mondiale.

• **Lasagne** – Paste făinoase italieneşti, în formă de foaie. Se combină cu diverse sosuri şi umpluturi, se presară cu brânză şi se coc la cuptor.

• **Marţipan** – Pastă de migdale amestecată cu zahăr. Se acoperă cu ea prăjiturile cu fructe, înainte de a se pune glazura. Se poate folosi şi pentru prepararea unor prăjituri mărunte şi a turtei dulci (cu sirop şi scorţişoară).

• **Mascarpone** – brânză proaspătă, moale şi cremoasă din lapte de vacă, cu un conţinut ridicat de grăsime şi gust puternic de unt. Intră în compoziţia prăjiturilor italieneşti.

• **Muffin** – Brioşe dulci şi afânate, coapte în forme mici, rotunde şi ceva mai adânci. Aluatul de bază se prepară din ouă, lapte, făină şi zahăr, dar se pot adăuga şi alte ingrediente dulci sau picante (fructe de pădure, ciocolată, stafide, brânză sărată, şuncă etc.).

• **Orez-arborio** – soi de orez cu bobul scurt şi rotund, indicat pentru a fi folosit la risotto şi orez cu lapte.

• **Sos Worcester** – sos subţire şi picant, de culoare neagră-maronie, preparat după o reţetă secretă. Se presupune că ar conţine sos de soia şi de sardele, oţet, melasă, chili, ghimbir, ceapă de arpagic şi usturoi.

• **Tabasco** – Sos subţire, roşu şi foarte iute, obţinut din ardei iuţi (chili) fermentaţi şi săraţi, ţinuţi 4 ani în butoaie de stejar, apoi filtraţi şi amestecaţi cu oţet. Se foloseşte pentru condimentarea sosurilor, a sucului de roşii, a mâncărurilor cu carne şi crustacee.

• **Tofu** – Este un fel de "brânză de vaci" din soia, de culoare albă şi cu gust relativ neutru. Pentru prepararea ei, se zdrobesc boabele de soia şi se fierb în apă. Conţine multă albumină şi este nelipsită de pe listele de bucate din China, Japonia şi sud-estul Asiei.

Sosurile

În prăvălii, răsar ca ciupercile fel de fel de sosuri cu nume exotice, importate din America, Anglia sau China, dar ele au un destin de "cenuşărese", pentru că lumea nu le cunoaşte şi deci nu le cumpără.

Asortarea sosurilor cu bucatele este o chestiune de gust, dar şi de pricepere, pentru că numai bucătăresele pricepute ştiu ce cu ce se potriveşte (spre lauda lor). Dar iată "biografia" unora dintre sosurile "la modă":

• **Sosul-barbaque:** vine din America, ţara grătarului, se face din Ketchup (de roşii) şi are un gust iute-acrişor. Caracteristic este şi gustul uşor de afumat.

• **Sosul-chili:** există "dulce" şi "iute". Cel dulce seamănă la gust cu ketchup-ul, neavând nimic în comun cu sosul mexican, în afară de nume. Cel iute este cu totul altceva. Condimentul de bază este piperul roşu şi li se recomandă doar celor obişnuiţi cu preparate care-ţi taie respiraţia.

• **Sosul-Chutneys:** originar din India, a fost adus în Europa de către englezi. Sortimentul este foarte bogat: în mare, este vorba de sosurile scăzute sau piure, ce se prepară din fructe (mango), ghimbir, zahăr, stafide, oţet şi condimente.

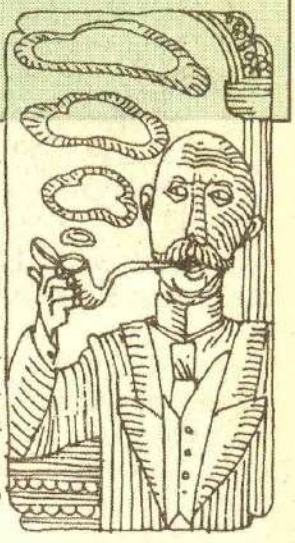
• **Sosul-curry:** în general, cam toate sosurile picante conţin curry – în cantitate mai mare sau mai mică. Sosul curry este, însă, mai iute. Se foloseşte ca adaos la carne, peşte şi paste făinoase.

• **Maionezele:** sunt întotdeuna "miezul" sosurilor reci şi un adaos clasic pentru o sumedenie de mâncăruri. Pe piaţă, maioneza apare ca: maioneză "pură", fără adaos de substanţe aromate; maioneză cu muştar – fie dulce, fie picantă, condimentată cu muştar englezesc sau cu hrean. Alte variante: maioneza cu verdeţuri, cu ciuperci, cu lămâie etc. Tot în categoria maionezelor intră şi sosurile picante: remoulade, tartar sau vinegretă.

• **Sosul-Tabasco:** folosindu-l, te gândeşti involuntar la Mexic şi la mâncărurile iuţi, specifice acestei ţări (ardeiul iute din care se prepară arde, nu glumă). Poate înlocui piperul de Cayenne, dar numai câteva picături! Tabasco trebuie consumat cu economie, mai prevăzător chiar decât medicamentele, pentru că altfel trebuie să apelezi la... medicamente!

• **Ketchup-ul de roşii:** există atâtea feluri, încât ar trebui gustate. În principiu, se diferenţiază trei gusturi: cel dulce-acrişor, cel picant, cu gust puternic de roşie şi cel cu altă aromă. Dacă nu vreţi să modificaţi gustul propriu mâncării pe care o preparaţi, folosiţi ketchup-ul dulce-acrişor. Dacă preferaţi gustul intens de roşie, alegeţi-le pe cele cu inscripţia "Hot" – sunt cele mi apropiate ca gust de sosul de roşii şi sunt mai iuţi.

Dacă aveţi musafiri



• **Paharele** se pun în faţa farfuriei, de la stânga la dreapta, în ordinea mărimii lor. În stânga paharul de apă, apoi paharul de vin, paharul de ţuică, în fine, cupa de şampanie, uşor retrasă.

• **Farfuriile** – Evitaţi vasele cu desene prea încărcate. Preferaţi modelele clasice, care se potrivesc cu toate împrejurările. Farfuria pentru aperitive, mai mică, se pune peste farfuria de felul doi, mai mare. Farfuriile murdare se iau de la masă numai prin partea dreaptă a musafirului, iar cele curate se aşază întotdeauna prin partea stângă.

• **Farfuriile de supă** nu se pun niciodată pe masă de la început. Ele se aşază pe o etajeră sau o măsuţă alăturată şi sunt aduse la masă numai după ce-au fost umplute. (Nu puneţi niciodată mai mult de două polonice de supă într-o porţie.)

• **Tacâmurile** se pun în ordinea folosirii lor. La dreapta farfuriei cuţitul, la stânga furculiţa (dacă serviţi şi supă, lingura se pune în dreapta cuţitului). Linguriţa sau cuţitul de brânză se pune între farfurie şi pahar, cu coada orientată spre dreapta.

• **Platoul cu brânză** se aranjează întotdeauna punând la mijloc soiurile de brânză moi, iar pe bordură caşcavalul tare şi telemeaua.

• **Şerveţelele** se pliază în patru şi se aşază în stânga furculiţei.

• **Invitaţii** – Stăpânul şi stăpâna casei se aşază faţă în faţă, la un capăt şi altul al mesei, sau la mijlocul ei. Invitatul de onoare se aşază în dreapta stăpânei casei. Dacă aveţi ca invitaţi şi copii, faceţi-le o masă separată. Se vor simţi şi adulţii, şi ei, mult mai bine.

• **Florile** – Evitaţi să dăruiţi buchete enorme de flori. Preocupată de îndatoririle mesei, gazda nu va avea timp să le pună în apă. De bon ton este să trimiteţi florile înainte, cu câteva cuvinte scrise pe o carte de vizită.

Sfaturi pentru gazde şi musafiri

• Când invităţi pe cineva la masă, nu-i faci un serviciu. De aceea, trebuie să-i dai tot timpul impresia că te simţi onorat că a acceptat să petreacă de sărbători sub acoperişul dumitale.

• Nu te aşeza niciodată la masă înainte ca doamna gazdă să se fi aşezat. Până atunci, aşteaptă în dreptul locului care ţi-a fost indicat. Dacă nu ţi s-a indicat locul, informează-te.

• Du mâncarea la gură, nu gura la mâncare. Patrupedele se apleacă la nutreţ, dar n-au ce face.

• Nu sorbi supa. Nu mânca cu gura deschisă. Nu plescăi. Dacă nu poţi mânca prea fierbinte, aşteaptă puţin. Aşteptând însă, nu-ţi trece vremea suflând în bucate sau vânturând lichidul cu lingura: fă conversaţie.

• Dacă cineva îţi pune întrebări când eşti cu gura plină, fă-l să aştepte.

• Rupe felia de pâine cu ambele mâini.

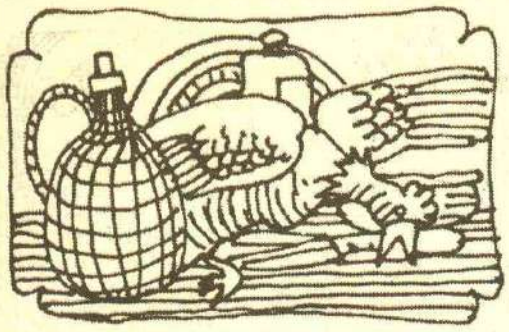
• Nu băga cuţitul în gură: e fioros!

• Vrei pâine, sare? Nu te întinde să le iei peste masă. Roagă-l pe cel care le are alături să ţi le dea.

• Dacă nu eşti foarte intim într-o casă, nu-ţi cere voie să fumezi imediat ce s-a terminat masa. Dacă alţii mai în vârstă nu şi-au aprins ţigările, rabdă!

• Când ţi se oferă ceai, pune întâi linguriţa pe farfurie şi pe urmă du ceaşca la gură.

• Dacă bucatele de pe masă sunt grase, înainte să bei, şterge-te la gură cu un şerveţel.



Congelarea alimentelor

Este o metodă de păstrare a alimentelor în stare proaspătă vreme mai îndelungată – "moştenită" de la eschimoşi. Cu ajutorul ei, rămân intacte culoarea, gustul, consistenţa, valoarea nutritivă şi conţinutul în vitamine.

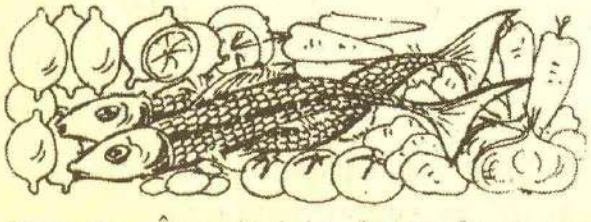
Ce se congelează

Carnea şi mezelurile: Bucăţi de carne slabă şi salam (cârnat) uscat. Pachetele să nu fie mai groase de 10-12 cm, pentru a putea fi "stivuite" mai uşor.

Păsările: Curăţate de pene şi intestine şi spălate. Dacă sunt mici, se leagă aripile şi pulpele de trunchi; dacă sunt mari, se taie în două sau se porţionează.

Vânatul: Se taie bucăţi, se înlătură pieliţele şi tendoanele. Se porţionează obligatoriu.

Peştele: Trebuie să fie foarte proaspăt, curăţat de solzi şi de intestine. La peştii mari, se îndepărtează capul şi aripioarele.



Legumele: În principiu, legumele se congelează întregi şi trebuie să fie coapte şi proaspete. Dar roşiile, ceapa, ardeii graşi, rădăcina de ţelină, ridichile, salata verde şi castraveţii trebuie tăiate felii sau cubuleţe, pentru că întregi nu se congelează bine. Restul legumelor se opăresc înainte de congelare şi se răcesc.

Fructele: Bine coapte, se tăvălesc bucată cu bucată prin zahăr tos şi se congelează la puţină distanţă unele de altele şi abia pe urmă, îngheţate, se introduc în pungi sau cutii. Merele şi perele se opăresc puţin înainte de congelare.

Produsele de patiserie: Pot fi congelate prăjiturile, torturile şi aluaturile, dar umplutura sau glazura se adaugă abia după ce au fost decongelate.

Produsele lactate şi ouăle: Laptele se congelează doar omogenizat, untul, dacă nu conţine sare, iar ouăle se sparg şi se bat.

Mâncăruri gătite: Supele nu trebuie să fie grase, peştele îşi păstrează aroma, dacă este fiert (rasol) sau preparat cu sos; tocăniţele – să nu conţină cartofi şi carne grasă; legumele pot fi fierte sau dunstuite înainte de congelare; cartofii, doar tăiaţi ca pentru prăjit sau sub formă de găluşte şi crochete; dulciurile să nu conţină amidon sau gelatină.

Ce şi cum se ambalează?

În folie de plastic (de minimum 0,05 mm): carnea, vânatul, păsările, produsele de patiserie.

În pungi de plastic: peştele şi mâncărurile gata preparate, legumele, fructele, fursecurile. Alimentele lichide şi piureurile se păstrează în cutii de plastic sau de carton impregnat.

Important:

- Ambalajul să acopere bine alimentele.
- Cantitatea să fie bine dozată, pentru că, o dată decongelate, alimentele trebuie consumate imediat.

• Alimentele decongelate nu mai pot fi recongelate.

• Pentru un control mai bun asupra alimentelor, se folosesc etichete cu data congelării.

Durata congelării

2 luni: ştiuca, păstrăvul, crapul, filéurile de peşte, laptele, frişca, aluatul, mâncărurile de legume, de cartofi, dulciurile, supele, mâncărurile cu carne slabă.

3 luni: slănina, măruntaiele, linul, vânatul împănat, pateurile.

4 luni: carnea de porc (grasă), carnea tocată, salamul, ardeii graşi, prăjturile (cozonaci, chec).

5 luni: slănina afumată, raţa, curcanul, castraveţii.

6-8 luni: carnea de viţel, carnea de porc (slabă), gâsca, guliile, pătrunjelul, ciupercile, sparanghelul, spanacul, verdeaţa, brânzeturile.

8-10 luni: carnea de berbec, de pui, conopida, morcovii, varza roşie, merele, perele, căpşunile, prunele, cireşele, gălbenuşurile.

10-12 luni: carnea de vită, fasolea, mazărea, pulpa de roşii, caisele, fructele de pădure, piersicile, albuşurile.

Pregătirea fructelor şi legumelor pentru conserve

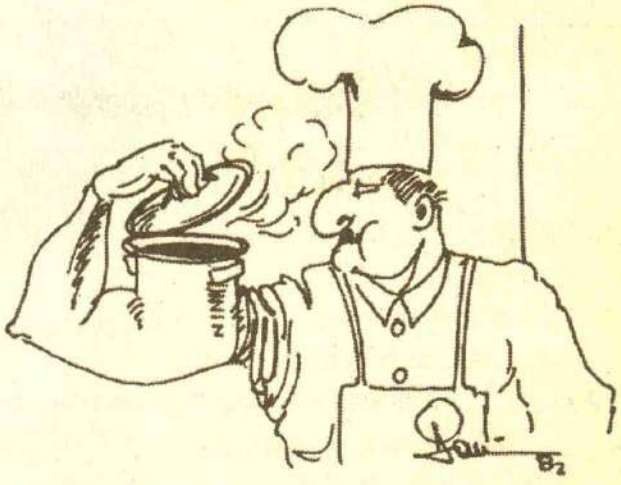
O are merită osteneala? Întrebarea şi-o pun, firește, gospodinele, atunci când văd rafturile prăvăliilor gemând sub mulţimea de conserve de toate felurile. Să te mai căzneşti, ceasuri şi zile întregi, când le găseşti pe toate de-a gata şi nu întotdeauna exagerat de scumpe? Răspunsul e: merită! Merită, pentru femeile casnice şi pentru cele care cultivă legume şi fructe în propria lor grădină sau pentru cele care şi le pot procura la un preţ mai convenabil.

Cum se sterilizează borcanele

• Borcanele şi capacele se spală cu apă fierbinte şi se aşază cu gura-n jos pe un ştergar curat şi uscat.

• Pentru mai multă siguranţă, în apa de clătit se adaugă puţin acid salicilic. În cazul acesta, borcanele nu se mai şterg.

• Dacă borcanele se închid ermetic, se scot şi garniturile de cauciuc, se pun în apă, se dau într-un clocot şi se mai lasă să stea în apa în care au fiert. Ca să nu se întărească, se înmoaie



o jumătate de oră în apă cu amoniac. (proporţia 2:1)

Pregătirea fructelor

• **Fructele cu seminţe** se spală, se curăţă de coajă şi de partea lemnoasă, se taie în şpalturi şi se stropesc cu zeamă de lămâie ca să nu-şi schimbe culoarea.

• **Fructele cu sâmburi** se spală şi se lasă să se scurgă. Prunele se pot curăţa de coajă. Ca să meargă mai uşor, se înmoaie puţin în apă fierbinte şi se ţin sub jetul de apă rece. Fructele

se aşază în borcane, fără spaţiu între ele, şi peste ele se toarnă un sirop preparat dintr-un kilogram de zahăr şi 1 l de apă – fiert câteva minute şi răcit. Siropul trebuie să acopere fructele. Dacă acestea sunt zemoase, nu se umple borcanul până sus (se lasă un spaţiu cam de un deget sub nivelul fructelor).

Fructele de pădure se aleg cu grijă, se spală, se scurg şi se pun în borcane, alternând un strat de fructe cu un strat de zahăr.

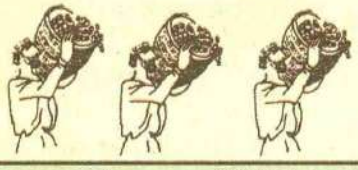
Pregătirea legumelor

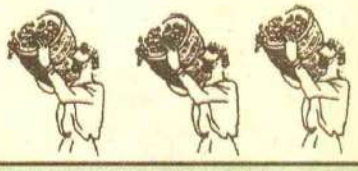
• Legumele se spală, se taie (eventual), se ţin 2 minute în apă clocotită, se clătesc cu apă rece şi se lasă să se scurgă bine de tot. Se aşază în borcane fără spaţii între ele şi se acoperă cu o soluţie de apă cu sare (10 g de sare la 1 l de apă, dată într-un clocot).

Prepararea se face pe plită sau în cuptor, urmărind exact când se formează în borcane bulele de aer – în cuptor, cam după 50 de minute, pe plită, după 40 de minute.

Din acel moment, sterilizarea trebuie să dureze:

15-20 de minute: pentru mere
15-20 minute: pentru pere
10 minute: pentru căpşuni
15 minute: pentru cireşe
10-15 minute: pentru piersici
15 minute: pentru prune
10 minute: pentru afine
5 minute: pentru coacăze
15 minute: pentru vişine
60 de minute: pentru mazăre
60 de minute: pentru fasolea verde.





"Calendar gospodăresc"

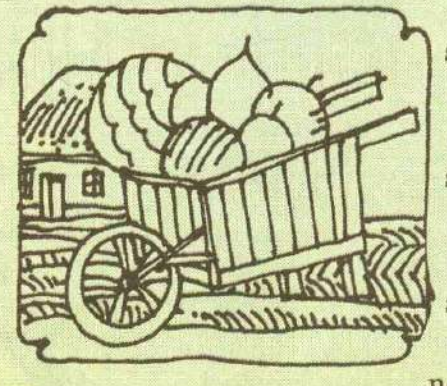
Dulceţuri

• Dulceaţa de trandafiri se prepară în perioada 20 mai – 20 iunie
• Dulceaţa de căpşune: 1 – 20 iunie
• La fel, cea de zmeură
• Dulceaţa de cireşe albe: 20 – 30 iunie
• Dulceaţa de vişine: 10 iunie – 10 iulie
• Dulceaţa de caise: 15 – 30 iunie
• Dulceaţa de cireşe amare: 10 – 30 iulie
• Dulceaţa de nuci verzi: 1 – 20 mai
• Dulceaţa de mure: 10 sept. – 10 oct.
• Dulceaţa de prune: 1 sept. – 1 oct.
• Dulceaţa de coji de pepene verde: 20 aug. – 20 septembrie
• Dulceaţa de gutui: 10 oct. – 15(30) noiembrie.
• Pelteaua, în aceeaşi perioadă.

Gemuri asortate (prune, mere, gutui): toată luna octombrie.

Conserve diferite:

• Suc de roşii: 15 aug. – 15. sept.



• Bulion (roşii, capia, gogoşari): 1 – 30 sept.
• Zacuscă: 1 – 30 sept.
• Castraveciori în oţet: 1 – 20 sept.
• Gogoşari: 20 sept. – 20 oct.
• Murături asortate: 15 – 30 sept.
• Varză la murat: 25 oct. – 30 nov.
• Zarzavat pentru ciorbe: 1 – 30 sept.
• Vinete la congelator: 1 – 15 sept.

Bucătărie și... poezie

Victor Eftimiu

Romanța celor trei sarmale

În șapte sute șapteș' șapte
De mustării
Din Bucureşti,
În șapte sute șapteș' șapte
De mustării ai să găseşti
Sarmale verzi,
Chiftele blonde,
Cârnați cu must și mititei.
Dar ori de câte ori umbla-vei
Din Dealul Spirei
Până-n Tei,
N-ai să auzi din drâng,
Din cobze,
Din mandoline
Și țambale
Decât romanța fără vorbe:
Romanța celor trei sarmale!
Când fumul domurilor,
Fumul,
Ce din grătar și cleşte saltă,
Picta-va glasuri violete
Deasupra papurii de baltă,
Când fumul va urzi povestea
Vreunui templu ninivan
Și, aiurând,
Va scri pe boltă
Verseturi albe din Coran,
Tu să comanzi un chil
Și-o fleică,
Aduse-n talere de argint
Și-n cinstea lor,
În cinstea-amantelor ce mint,
Să dai pe gât clondirul palid,
Întreaga fleică s-o mănânci,
Să-ngâni romanțe fără vorbe
Din vremea când umblai pe brânci.
Apoi să ceri:
Condei, Hârtie,
Nisip de Gange
Și-nc-un chil,
Să-ți aminteşti c-aveai o minte
În zile când erai copil,
Și astfel, stând
Ca o paiață
Pictată-n geam de panoramă,
Să scrii trăsnitele poeme
Ce zbor din gânduri fără mamă
Și într-un cântec,
Cel din urmă,
Strângându-ți versurile tale,
Să-nchizi în strofe șapte sute,
Romanța celor trei sarmale!

Adrian Maniu

Ispita

Un beci întunecos, ursuz și tăinuit
cu bolți pe subt pământ uitate,
pe ferăstruie într-o doară a rătăcit
un fir de roze, plin de musculițe beate.

Aicea dorm adânc butoaiele tihnite,
la nas cu strachine în care picurează
păingeni împânzesc gărăfile înnămolite,
răsună pași: e stareţul de pază;

Purtând lumânărica pe trepte ce suspină,
coboară, se opreşte, tresare-n șovăiri;
cu mâna bate toaca pe butia cea plină,
în buze ia canona și trage-n gâlgâiri.

Dar când ridică ochii spre bârnele cernite
privirea îi îngheață căci a văzut, sărac'
perechea de pulpi roşii ce tremură, copite,
și, beat, nu-și mai dă seama: sunt șunci sau craci de drac?

Al. O. Teodoreanu

Spovedanie

Cântat-am vinul și-l băui pre el
Și-așa precum din flori slăvitul soare,
Cules-am toată roua din pahare,
Voios ca cel din urmă menestrel.

Am păstorit în viață vinuri rare
(De-aceea îmi și zice Păstorel)
Și de la Grasă pân'la Ottonel,
Le-am preţuit, pe rând, pe fiecare.

Dar când va fi să las această lume,
În care m-am ținut de chef și glume
Și clipa ceea m-o găsi mahmur,

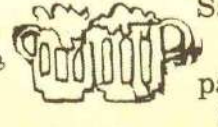
Voi da cu tifla-n omenirea toată,
Intrând apoi, cu plosca ridicată,
În turma ta, bătrâne Epicur.

Balada apelor minerale

Dimineața, pe răcoare,
Cum deschid pleoapele,
O pornesc înspre izvoare
Să le încerc apele.

Și mă plimb cu apa-n mână,
Să-mi repar ponoasele,
Aşteptând de-o săptămână,
Să le văd foloasele.

Nici o damă, nici o fată,
Să-mi aprind călcâiele
Aș urla câteodată
Să răsune văile.



O să intru în păcat,
Sfinte Doamne, ține-mă!
Pentru vin nu am ficat
Pentru apă, inemă.

Locuința

● **ABAJURURILE** din rafie sau din pai se curăţă cu un tampon de molton îmbibat în lapte dulce ori în saramură fierbinte, după care se şterg cu o cârpă curată.

– Abajururile vechi, în "ape", confecţionate din băşică de porc, se curăţă cu apă uşor săpunită, se şterg, apoi se ung (nu mai mult de o dată pe lună) cu o pensulă înmuiată în glicerină.

● **ABURI** – Pentru a nu face aburi în baie, lăsaţi mai întâi să curgă în cadă apă rece şi după aceea apa fierbinte.

● **ACUARELELE** (tablouri) se curăţă bine, frecându-le uşor cu miez de pâine.

● **ACVARIUL** are nevoie de o atenţie deosebită:

– Când apa din acvariul cu peşti are o culoare albicioasă, e semn că hrana e prea abundentă. Mutaţi animalele într-un alt recipient, spălaţi-le acvariul cu apă uşor oţetită, clătiţi bine, apoi mutaţi locatarii înapoi.

– Când apa din acvariu are culoare închisă, uşor maro, e semn că acvariului îi lipseşte lumina. Mutaţi-l.

– Daca apa e verde, e semn că acvariul primeşte exces de lumină. Căutaţi un loc mai ferit.

● **ALPACAUA** (tacâmuri, tăvi) se curăţă excelent printr-o baie în lapte acru. Se lasă obiectele să stea cca. o jumătate de oră, apoi se clătesc cu apă călduţă.

● **ALUMINIUL** – Vasele de aluminiu înnegrite în interior se curăţă fierbând în ele câteva minute un amestec de apă cu oţet, în proporţie de 1 la 1.

● **AMONIACUL** nu trebuie întrebuinţat niciodată fără a deschide ferestrele. Vaporii pe care îi emană sunt toxici. Îndepărtaţi copiii şi animalele de locul unde îl folosiţi.

● **APA** rămasă de la cartofii fierţi este foarte hrănitoare. Turnată în ghivecele cu flori, ţine loc de îngrăşământ.

– Dacă nu sunteţi sigur de puritatea apei, ori dacă are gust de metal ori conductă, se poate uşor higieniza cu o lingură de suc de lămâie la 1 l. de apă sau băgând în sticla cu apă un mic obiect de argint.

● **ARAGAZ** – V-a curs grăsime fierbinte pe aragaz sau pe podeaua bucătăriei? Puneţi deasupra apă rece. Grăsimea se întăreşte şi se scoate mai uşor cu ajutorul unui cuţit decât atunci când vrem să o scoatem cu apă caldă.

– Cuptorul aragazului rămâne curat dacă, atunci când faceţi în el fripturi, îi acoperiţi pereţii cu folii de aluminiu pe care, când preparatele sunt gata, le aruncaţi.

– Petele de mâncare scurse în cuptor se curăţă uşor, dacă se pune deasupra sare, cât timp plita şi pereţii sunt încă fierbinţi. Când se răcesc, murdăria se scoate cu un burete.

● **ARAMA** străluceşte ca aurul dacă o curăţaţi cu un sos din sare şi oţet, o clătiţi, apoi o ştergeţi cu o cârpă moale şi uscată.

– Obiectele de aramă îşi recapătă strălucirea, dacă sunt curăţate cu bere caldă.

– Obiectele vechi din aramă se curăţă cu amoniac nediluat. Se freacă bine cu o cârpă moale îmbibată în soluţie, se limpezesc cu apă călduţă, apoi se şterg.

● **ARGINTĂRIA** se curăţă bine şi repede prin scufundarea obiectelor respective în oţet cald. După 15 minute, se clătesc cu apă caldă şi se şterg.

– Argintăria se curăţă punând obiectele într-un vas de aramă şi turnând peste ele apa fierbinte în care au fiert cartofi. După câteva minute se scot, se clătesc cu apă curată şi se şterg.

– Obiectele de argint se curăţă foarte frumos dacă sunt frecate cu un amestec de pastă de dinţi şi bicarbonat de sodiu.

● **ARSURILE DIN MATERIALE** – S-a ars covorul sau plusul mobilei cu scrumul de la ţigară? Nici o problemă: umpleţi gaura cu lipici lichid, apoi presăraţi deasupra câteva scame scoase din covor sau din căptuşeala mobilei.

● **ASPIRATOR** – Mici obiecte pierdute – podoabe, lentile de contact, şurubele etc. – pot fi lesne găsite dacă pe capul aspiratorului trageţi un ciorap de mătase. La aspirarea grijulie a mobilelor şi covoarelor, micile obiecte pierdute rămân lipite pe suprafaţa ciorapului.

● **AŢA** rău încurcată se descurcă uşor, dacă suflăm tot timpul peste ea, cât o descurcăm. Operaţia reuşeşte sută la sută.

● **BALAMALELE** care scârţâie se "vindecă" repede dacă le ungeţi cu vârful unui creion de grafit. Uleiul le năclăieşte.

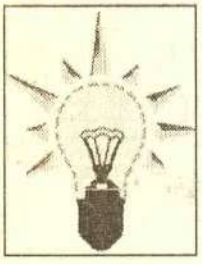
● **BATERIILE** (de ceas electronic) se reîncarcă dacă sunt ţinute câteva minute la cald, pe marginea maşinii de gătit.

● **BECURILE** unse cu un tampon îmbibat în esenţă (ceai concentrat) de muşcată îndepărtează ţânţarii.

● **BIDOANELE DIN PLASTIC** prind cu timpul miros. Ele se curăţă lacrimă dacă le umpleţi cu apă fierbinte şi puneţi în ele un praf de copt. Agitaţi bine vasul, lăsaţi-l să stea peste noapte, a doua zi goliţi-l şi clătiţi-l cu apă curată.

● **BIJUTERIILE** *de argint* care şi-au pierdut strălucirea trebuie spălate cu o perie moale, cu apă cu clăbuc de săpun în care se adaugă şi câteva picături de amoniac sau zeamă de lămâie. Se limpezesc cu apă caldă, se pun la zvântat pe un prosop absorbant, apoi se lustruiesc cu o stofă moale sau piele de căprioară. Dacă bijuteria lasă urme pe gât sau pe deget, trebuie unsă pe dinăuntru cu lac de unghii incolor. În zilele când nu purtaţi bijuteriile de argint, ele trebuie ţinute într-o pungă de fetru închisă la culoare.

– Nu aruncaţi apa în care au fiert cartofii. Lăsaţi-o să devină călduţă, puneţi obiectele de argint înăuntru, spălaţi-le cu un burete moale, apoi clătiţi-le tot cu apă călduţă. În final, ştergeţi-le cu o cârpă moale.



– Pentru a reda bijuteriilor de aur şi argint luciul iniţial, frecaţi-le cu o bucăţică de vată pe care aţi pus pastă de dinţi. Tenta mată dispare şi metalul străluceşte din nou.

– *Alabastrul* îşi recapătă strălucirea specifică curăţindu-l într-o soluţie călduţă de săpun. Apoi se lustruieşte cu o bucată de piele moale.

– *Bijuteriile de aur* trebuie curăţate într-o baie de apă caldă în care s-a dizolvat detergent şi câteva picături de amoniac. Cele care au pietre preţioase, chiar diamante, se curăţă la fel, frecându-le uşor cu o periuţă mică, pentru aplicat rimelul pe gene.

– Aurul devine iarăşi strălucitor dacă se freacă cu suc de ceapă proaspătă, iar peste câteva ore se lustruieşte cu o cârpă moale.

– *Lanţurile de aur* se curăţă cel mai bine cu scrum de ţigară sau praf de copt.

– *Bijuteriile aurite* – aveţi grijă ca înainte de a le purta pentru prima oară, să le daţi pe toată suprafaţa lor cu un lac de unghii incolor. Pe aceste bijuterii nu trebuie să ajungă alcoolul sau vreun dizolvant, pentru că strică stratul de aur.

Orice atingere cu dizolvanţii face ca aurirea să dispară imediat.

– *Briliantele* se curăţă cu clăbuc de săpun moale (de copii), apoi se clătesc bine cu apă.

– *Cameele* sunt pietre foarte fragile. În cădere, se sparg repede. Ele se curăţă pe ambele feţe, cu un tampon mic de vată îmbibat cu alcool.

– *Chihlimbar* – Dacă ştergem chihlimbarul cu o coajă stoarsă de lămâie, el se curăţă şi dobândeşte un luciu nou.

– *Diamantele* se deosebesc de falsuri prin scufundarea în apă. Pietrele veritabile îşi menţin strălucirea, în vreme ce falsurile devin mate.

– Diamantele şi bijuteriile din aur curat se curăţă şi îşi recapătă luciul dacă sunt frecate cu miez de pâine proaspătă.

– *Os şi fildeş* – Aveţi obiecte de toaletă sau bibelouri de os şi nu ştiţi cum să le curăţaţi? Băgaţi-le într-o baie de lapte rece, lăsaţi-le să stea 2-3 ore, apoi frecaţi-le cu o cârpă moale.

– Bijuteriile şi obiectele din fildeş au tendinţa să se îngălbenească. Pentru a le curăţa, utilizaţi apă distilată în care puneţi câteva picături de suc de lămâie. Nu folosiţi un tifon sau un tampon de cârpă, ci o bucăţică de burete fin.

– Obiectele de os sau fildeş rămân albe dacă vor fi unse cu lapte rece (cu o pensulă).

– *Perlele de cultură* se curăţă punându-le într-o ceaşcă cu lapte fierbinte. Se lasă până ce lichidul se răceşte, apoi se limpezesc şi se şterg cu o cârpă moale.

– *Pietrele preţioase* care se desprind din lăcaşul lor se lipesc uşor cu ojă de unghii incoloră.

– Inelele se scot mai uşor de pe deget dacă vă ţineţi mâinile în apă foarte rece şi vă ungeţi apoi cu vaselină sau glicerină.

● **BORCANELE** murdare se spală foarte bine cu sare grunjoasă, umezită cu oţet. Se agită bine, apoi se limpezesc cu apă caldă.

– Pentru a curăţa perfect borcanele, sticlele şi carafele pe dinăuntru, curăţaţi 2-3 cartofi, tăiaţi-i în cubuleţe şi vârâţi-i în recipientul din sticlă pe care vreţi să îl curăţaţi. Deasupra turnaţi oţet. Lăsaţi sticlele să stea aşa o zi, scuturaţi-le bine, scoateţi cartofii şi oţetul, clătiţi cu apă fierbinte.

● **BRAZII** de Crăciun nu-şi pierd atât de repede acele dacă înainte de împodobire, tulpina lor se pune într-un vas în care se află un amestec în părţi egale de apă şi glicerină. Pentru că apa este repede absorbită, ea trebuie completată.

● **BRONZUL** – Statuetele de bronz se curăţă cu un terci de cartofi cruzi, raşi. Apoi se freacă cu spirt.

– Bronzurile mari (statuete sau chiar statui) se curăţă în modul următor: preparaţi o cataplasmă din 500 g făină de fasole uscată, fiartă în doi litri de apă nesărată. Cât fiertura e caldă încă, aplicaţi-o pe obiectul de bronz. Lăsaţi să se usuce, apoi clătiţi cu apă curată.

– Vinul alb este un "detergent" ideal pentru obiectele din bronz. Umeziţi o cârpă moale în vin şi frecaţi-le. Ele îşi vor redobândi luciul.

– Bibelourile şi obiectele preţioase din bronz se curăţă în modul următor: a) Dacă sunt foarte murdare, frecaţi energic obiectul cu o perie înmuiată în petrol, spălaţi-le cu clăbuc de săpun, clătiţi-le şi ştergeţi-le. O dată pe an, ele pot fi unse cu ceară lichidă (spray); b) Dacă sunt doar puţin murdare, faceţi puţin clăbuc de săpun în apă rece şi adăugaţi câteva picături de alcool alb. Frecaţi-le cu o periuţă, clătiţi-le şi ştergeţi-le cu un prosop absorbant.

● **BUCHETELE USCATE** de flori îşi recapătă culoarea dacă le atârnăm cu capul în jos, vreme de patru zile, deasupra unui vas de plastic umplut cu apă amestecată cu oţet (1:4). Florile nu au voie s-atingă apa.

– Buchetele de flori uscate îşi păstrează culoarea dacă din când în când le stropiţi cu lac pentru păr.

● **BUREŢII** urâţi şi-nnegriţi nu trebuie aruncaţi. Băgaţi o noapte într-o baie de apă cu sare (1:1), apoi clătiţi bine cu apă curată, devin ca noi.

– Bureţii de baie – după întrebuinţare – trebuie spălaţi şi apoi puşi să se usuce pe toate părţile (atârnaţi), altfel se înnegresc şi se strică.

– Bureţii veritabili, folosiţi pentru baia copiilor nou-născuţi, se alterează foarte repede. După ce-i cumpăraţi, scufundaţi-i de câteva ori în apă foarte sărată. Clătiţi-i cu apă rece, apoi lăsaţi-i să se usuce, fără a stoarce apa din ei.

– Bureţii de bucătărie înnegriţi şi plini de grăsime, pot fi spălaţi în maşină, cu condiţia să fie băgaţi într-un ciorap.

– Bureţii din plastic sunt potriviţi pentru spălatul pereţilor, al căzii ori al maşinii, dar şi pentru strânsul părului rămas de la animale pe covoare şi tapiserii.

– Bureţii mici (se găsesc în comerţ) sunt foarte buni pentru a fi folosiţi la machiaj. Umeziţi înainte în apă, iar apoi storşi, ei întind perfect pe faţă fondul de ten.

● **BUSUIOC** – Un ghiveci cu busuioc verde în cameră alungă insectele, potoleşte nervii şi aduce un somn liniştit. Înlocuiţi astfel sprayul pentru ţânţari şi muşte, care este foarte toxic.

● **BUTOAIELE** sau coveţile cu carne sărată nu se pun direct pe podea, ci pe grătare de lemn, sub care se aşterne rumeguş (din când în când trebuie să fie schimbat).

● **CACTUŞII** se încarcă de praf, care trebuie curăţat. Frecaţi-i uşor cu o periuţă de dinţi înmuiată în apă cu clăbuc de săpun, apoi clătiţi-i de câteva ori.

– Cactuşii destinaţi decorării apartamentului trebuie puşi în apropierea ferestrei, departe de frig şi de curent.

– Cactuşii au nevoie de "suferinţă" ca să înflorească mai repede şi mai frumos. Reduceţi udatul (care şi aşa este foarte redus) şi puneţi-i într-o încăpere mai răcoroasă, dar fără riscul de a îngheţa.

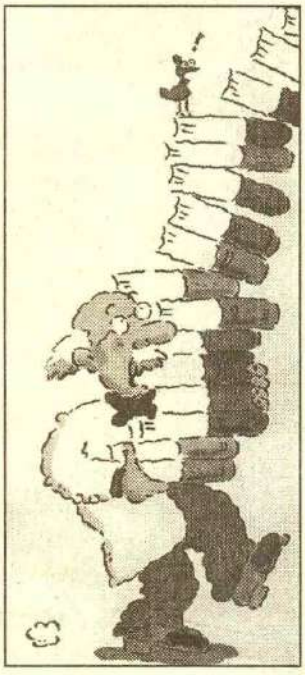
● **CADA** îngălbenită se curăţă uşor cu o soluţie de terebentină amestecată cu sare.

– Căzile de baie şi chiuvetele emailate strălucesc din nou dacă le frecaţi cu o pastă preparată din praf de copt + 1 lingură de săpun ras + nisip fin.

– Căzile şi chiuvetele pătate se curăţă frecându-le cu suc de lămâie în care punem un vârf de cuţit de sare.

– Căzile de baie se curăţă perfect cu ajutorul unui amestec din apă caldă şi bicarbonat de sodiu, insistându-se în locurile mai murdare.

– Cada de baie se curăţă bine cu hârtie igienică muiată în oţet de 9°. Tapetaţi vana cu hârtie umezită, lăsaţi-o să acţioneze o oră, apoi frecaţi cu tix.



● **CALCARUL** depus pe vasele smălţuite se înlătură cu oţet cald.

– Calcarul depus pe vazele transparente de sticlă se scoate cu ajutorul borşului proaspăt. Punând borşul în vaze, în câteva zile crusta se dizolvă.

– Robinetele pe care s-au făcut depuneri de calcar se "tratează" în felul următor: înmuiaţi o vată în oţet, înfăşuraţi-o pe locul cu depuneri de calcar şi lăsaţi-o până a doua zi. Apa va curge din nou.

– Calcarul depus pe oale iese dacă în vasul respectiv se fierb vreme îndelungată coji de cartofi.

● **CAMERA** în care a zăcut o persoană bolnavă, se poate dezinfecta arzând câteva frunze de dafin într-un recipient de metal.

● **CAPACELE ÎNCĂPĂŢÂNATE** ale borcanelor sau ale sticlelor de plastic (cola, pepsi) se desfac uşor dacă se vâră un minut în apă fierbinte.

● **CARII DE LEMN** – Cariile din lemnărie şi mobile se îndepărtează dacă în apropierea locului atacat se pune ghindă proaspătă. Atras de miros, cariul îşi părăseşte locuinţa veche pentru cea nouă. Ghindele folosite se ard şi în locul lor se pun altele proaspete.

● **CAUCIUC** – Garniturile de cauciuc întărite redevin elastice dacă se bagă într-un amestec de apă cu amoniac.

● **CĂMARĂ** – Aerul din cămara de alimente rămâne proaspăt dacă sub hârtia aşternută pe rafturi se pune un strat de var nestins.

● **CĂRBUNII** pentru grătare (carne friptă) ard mult mai bine dacă sunt stropiţi înainte cu apă sărată.

● **CĂRŢILE** aflate într-o bibliotecă deschisă, şi care sunt prăfuite pe partea de sus, se curăţă cu o cârpă umezită cu spirt.

● **CĂRȚILE DE JOC** se curăţă cu un tampon îmbibat (şi foarte bine stors) în acid boric.

● **CÂRPELE DE PRAF** adună mult mai bine murdăria dacă se spală în apă cu câteva picături de glicerină.

● **CÂRTIȚELE** nesuferite care îşi fac muşuroi în livezile dv, dispar dacă daţi la o parte pământul şi vârâţi în gaură o hârtie care a fost înmuiată în petrol.

● **CEASORNIC** – Un pahar aşezat cu gura în jos peste ceasornicul de pe măsuţa de noapte, pune surdină tictacului care este, adesea, iritant.

– Ceasurile cu cifre din fosfor perturbă somnul. Nu le puneţi niciodată pe noptieră.

● **CEAINICELE** nu se spală niciodată cu detergent, ci numai cu apă caldă.

– Ceainicele care nu sunt folosite frecvent trebuie ţinute cu bucăţele de zahăr în interior. Nu vor prinde miros.

– Depunerile de calcar din ceainic se îndepărtează cu un amestec de oţet şi apă în cantităţi egale. Se fierbe 10 minute, se lasă să stea peste noapte în vas, iar a doua zi amestecul se aruncă şi ceainicul se clăteşte.

● **CENUŞA** din sobă sau şemineu se stropeşte cu apă înainte de îndepărtare, ca să nu se împrăştie.

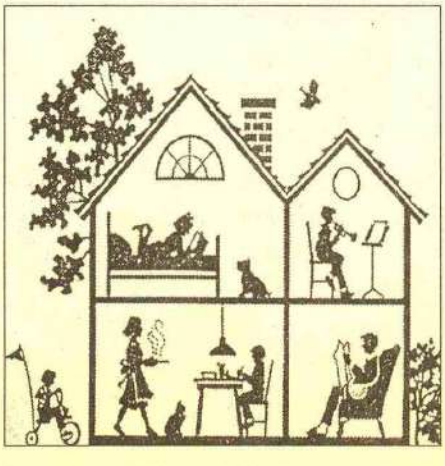
● **CERNEALA** şi tuşul uscat se curăţă uşor de pe peniţă, dacă o înfigem cu vârful într-un cartof crud.

– Cerneala prea groasă se subţiază adăugându-se câteva picături de oţet.

● **CHEIA** care se întoarce greu în broască se unge cu ceară sau cu săpun.

● **CHIBRITURILE** nu trebuie niciodată aprinse în direcţia unei persoane apropiate sau în dreptul obrazului (dacă îi oferiţi foc pentru a-şi aprinde ţigara). Capătul cu sulf se poate desprinde, provocând arsuri.

– Cutiile umede de chibrituri se usucă uşor dacă sunt băgate în cuptorul călduţ sau, câteva secunde, în cuptorul cu microunde.



● **CHITUL** pentru ferestre îşi va regăsi moliciunea, dacă îl încălziţi într-un vas aşezat peste aburi fierbinţi. Modelaţi-l cu mâna până îşi regăseşte elasticitatea.

– Chitul se conservă perfect dacă atunci când e umed îl puneţi într-o punguliţă de plastic sau într-un recipient cu apă.

– Chitul se scoate lesne de pe ferestre, dacă încălziţi înainte cu fönul ramele de lemn în care sunt prinse geamurile.

● **CHIUVETELE** nu se mai înfundă, dacă din când în când, în gura de scurgere se pune o bucată de sodă, peste care se toarnă încet apă clocotită.

– Chiuvetele înfundate se desfundă repede dacă se introduce în ele o mână de sare grunjoasă, se lasă să acţioneze vreme de 5 minute, apoi se toarnă apă clocotită.

– Jumătate de litru de oţet clocotit desfundă orice chiuvetă.

– Petele de pe chiuvetă se freacă cu o jumătate de ceaşcă de suc de lămâie în care se adaugă un praf de sare.

● **CIMENTUL** sau mozaicul va avea luciu dacă-l veţi curăţa bine cu apă cu săpun, apoi îl veţi şterge cu o cârpă înmuiată în apă în care s-au amestecat câteva linguri de gaz lampant. Nu îl ungeţi cu ceară, fiindcă alunecă şi provoacă accidente.

● **CLEI** – Un clei ieftin şi rezistent veţi obţine amestecând puţină făină albă cu oţet, până ce devine o pastă.

● **COLȚURILE** îndoite (urâte) ale caietelor şi cărţilor cu coperte moi se scot uşor în modul următor: umeziţi cu o sugativă colţurile îndoite, apoi călcaţi-le cu fierul încins, folosind sugativa ca pe o cârpă de călcat.

● **CORALII** se curăţă prin introducerea lor într-o baie de soluţie slabă de sodă, la temperatura mâinii, apoi se clătesc bine cu apă limpede.

● **COVOARE** – Adânciturile lăsate de mobilă pe covor se îndepărtează punând în fiecare loc presat un cub de gheaţă. Lăsaţi-l să se topească şi aşteptaţi 12 ore înainte de a şterge

udătura. Apoi ridicaţi uşor firele, cu ajutorul unei furculiţe de bucătărie.

– Culorile covoarelor şi tapiţeriilor se înviorează dacă sunt şterse cu o perie înmuiată într-o soluţie de apă cu amoniac (1 lingură amoniac la 1 litru de apă).

– Culorile din covoare îşi regăsesc prospeţimea, dacă le presăraţi cu un strat de sare fină şi le frecaţi cu o perie moale. Aşteptaţi 15 minute, apoi folosiţi aspiratorul.

– Pentru a înviora culorile covoarelor, le aspirăm, le acoperim cu cartofi raşi peste care turnăm în prealabil puţină apă caldă şi lăsăm să se infuzeze bine două ore. Apoi adunăm cartofii şi ştergem locul bine cu o cârpă.

– Dacă vreţi să scoateţi din covoare petele de grăsime, de murdărie sau vegetale, fără să li se scurgă culorile, procedaţi în felul următor: amestecaţi un sfert de kilogram de săpun de rufe, 90 gr. amoniac, 30 gr. eter, 30 gr. spirt, 30 gr. glicerină. Tăiaţi săpunul în bucăţele mici şi dizolvaţi-l într-un sfert de kg de apă. Mai adăugaţi un litru de apă împreună cu celelalte ingrediente. Amestecaţi bine. Frecaţi petele cu soluţia obţinută, folosindu-vă de o perie moale. Clătiţi cu o cârpă înmuiată în apă rece şi ştergeţi cu o altă cârpă uscată.

– Guma de mestecat lipită de covoare sau canapele se scoate uşor după ce ţinem deasupra un cub de gheaţă.

– Petele de ceară de pe covoare se rad mai întâi cu lama unui cuţit, apoi se calcă cu fierul încins, aşezând peste ele o sugativă. Nu mişcaţi niciodată hârtia, ci numai fierul, altfel ceara topită se-ntinde pe suprafeţele dimprejur.

– Petele de ciocolată de pe covoare se scot cu glicerină. Frecaţi uşor, lăsaţi să acţioneze câteva minute, apoi frecaţi locul cu un burete săpunit, dar stors.

– Petele de cerneală de pe covor se umezesc cu apă minerală, apoi se freacă.

– Părul de câine sau de pisică de pe covor se înlătură cel mai uşor cu ajutorul unui burete umed.

– Aţi spart o sticlă şi cioburile s-au împrăştiat pe covor? Ele se adună lesne, dacă tamponăm covorul cu un ziar umed.

– Muiaţi o bucată de perdea veche din nylon în apă săpunită (clăbuc de săpun) şi ştergeţi cu ea covorul. Adună foarte bine scamele.

– Culorile deschise din covoarele persane se curăţă frumos şi îşi păstrează luminozitatea dacă le frecaţi bine cu o perie înmuiată în sare.

– Petele vechi sau noi de pe covoare se îndepărtează folosind apă caldă în care punem un dop de oţet şi puţin săpun ras. Pentru frecat se foloseşte o perie aspră, apoi se clăteşte cu apă curată şi se usucă cu o cârpă absorbantă.

– Aţi cumpărat un covor nou? 6 săptămâni nu aveţi voie să-l aspiraţi, altfel riscaţi să se scămoşeze sau să se rupă.

– Covoarele se curăţă iar culorile lor se înviorează, dacă le presărăm cu sare, pe care o lăsăm să acţioneze o oră, apoi o aspirăm. E un procedeu mai simplu decât folosirea detergenţilor speciali.

– Vi s-a pătat covorul cu cafea? Puneţi într-o jumătate de litru de apă caldă o lingură de glicerină. Înmuiaţi un burete în lichid şi frecaţi bine locul, apoi ştergeţi-l cu o cârpă umezită şi stoarsă.

– Sarea îndepărtează petele de rugină de pe covor. Puneţi pe locul pătat un strat de sare de 0,5 cm grosime, lăsaţi să acţioneze o oră, apoi frecaţi bine cu o perie aspră sau cu un burete.

– Covoarele care prind un miros urât se pudrează cu bicarbonat de sodiu. Lăsaţi să acţioneze o noapte, apoi folosiţi aspiratorul.

– Nu bateţi niciodată covoarele pe partea cu puf: nu faceţi decât să băgaţi praful şi mai temeinic în ele. Bateţi-le pe dos, şi tot praful se va elimina.

– Înainte de a pune în funcţiune aspiratorul, presăraţi pe covor câteva flori de levănţică uscată. În clipa când ele sunt aspirate, în toată casa se răspândeşte un miros parfumat.

– Ungeţi colţurile covoarelor ţesute în casă cu un strat subţire de aracet şi acestea nu vor mai aluneca pe parchetul lustruit.

● **CREIOANELE DERMATOGRAF** se ascut fără să se rupă dacă înainte sunt ţinute câteva ore la frigider.

● **CRISTAL** – Obiectele din cristal trebuie spălate sau curăţate numai cu apă rece. Apa caldă le face tulburi şi îşi pierd strălucirea.

– Drojdia de cafea rămasă în ceşti se foloseşte la spălatul cristalelor pe care le curăţă foarte

bine, dându-le o strălucire deosebită. Tot ea, turnată pe fundul oalelor prinse şi frecată cu un burete mai aspru, curăţă oala imediat.

– Obiectele de cristal se curăţă foarte bine prin frecare cu cartof crud.

– Cristalurile se curăţă perfect cu o combinaţie de apă caldă şi bicarbonat. Se clătesc şi se şterg cu o cârpă moale, care nu lasă scame.

● **CRIZANTEMELE,** tufănelele, floarea soarelui de grădină, rămân proaspete mai multă vreme în vază, dacă le "pecetluim" capătul tăiat al tulpinei. Procedaţi în felul următor: ţineţi puţin capătul tăiat peste flacăra unei lumânări sau a unui chibrit. Abia după aceea aşezaţi-o în vază.

– Cozile crizantemelor nu se taie cu foarfeca, ci se rup cu mâna. Florile absorb mai bine apa şi rezistă mai mult în vază.

● **CUIE** – Dacă vreţi să bateţi un cui în perete şi vă e teamă să nu vă loviţi peste degete, ţineţi cuiul cu o clamă de bigudiu.

– Cuiele pătrund mai uşor în lemn dacă, înainte de a fi bătute, li se înmoaie vârful în unsoare sau săpun.

– Cuiul unui tablou dacă nu mai stă bine în perete, înfăşuraţi-l în puţină vată şi muiaţi-l în ghips subţiat cu apă.

– Ca să nu se mai sfărâme peretele când batem cuie, locul ales trebuie mai întâi udat, vârful cuiului înmuiat în ulei, iar loviturile cu ciocanul trebuie să fie uşoare şi scurte.

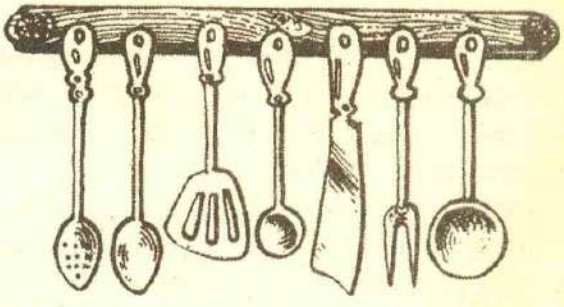
● **CUPTOR CU MICROUNDE** – Aveţi un cuptor cu microunde şi nu vreţi să cheltuiţi banii pentru un detergent special? Aplicaţi următorul truc: puneţi un vas cu apă descoperit pe platoul turnant şi porniţi cuptorul 3-4 minute. Toată grăsimea depusă dispare, nu mai trebuie decât să ştergeţi pereţii cuptorului cu un burete.

● **CUTIILE** de material plastic în care se ţin alimentele îşi pierd mirosurile persistente dacă sunt spălate cu apă în care se pune o linguriţă de bicarbonat.

● **CUŢITELE** şi foarfecile se ascut frecându-le părţile ascuţite de capătul, bine curăţat, al unei siguranţe stricate.

– Cuţitele ascuţite nu trebuie ţinute în apă şi nici nu trebuie folosite la tăiat usturoiul, fiindcă se tocesc repede.

– Cuţitele tocite se ascut mai repede, dacă înainte de a fi date pe piatra de ascuţit sunt ţinute în apă sărată o jumătate de oră. Se scot, se şterg şi se ascut.



● **DAMIGENELE** care au prins miros de stătut se spală cu apă fierbinte, în care se dizolvă făină de muştar. După ce se clătesc, se lasă câteva zile pline cu apă.

● **DRAPERIILE** din lână se înviorează, dacă sunt şterse cu un amestec de 1 lingură de amoniac şi 1 pahar de apă călduţă.

● **DUŞ** – Pentru ca duşul din metal şi robinetele de la cadă să nu se acopere cu pete de calcar, după fiecare întrebuinţare a duşului, ştergeţi-le cu o cârpă înmuiată în oţet. Nu e nevoie să mai frecaţi şi cu tix.

– Dacă în faţa duşului de la baie aveţi atârnată o perdea de protecţie confecţionată din nylon şi care s-a întărit, o puteţi înmuia, ştergând-o bine cu un amestec de apă cu glicerină.

● **ECRANUL CALCULATORULUI** se curăţă cu un tampon de bumbac umezit cu o soluţie specială de geamuri care conţine alcool. Operaţia se face numai când aparatul e oprit.

● **FAIANŢĂ** – Plăcile de faianţă din bucătărie şi baie se curăţă cel mai bine cu apă cu săpun, în care se pun câteva picături de amoniac. Apoi, faianţa se clăteşte cu apă curată şi se şterge cu o cârpă moale.

– Faianţa şi gresia din baie se curăţă foarte bine cu un amestec de apă şi amoniac (1 lingură amoniac la 1 litru de apă).

● **FARFURIILE** crăpate se repară dacă sunt fierte în lapte vreme de un ceas. Lăsaţi laptele să se răcească, apoi scoateţi farfuria afară. Rezultatul: crăpătura a dispărut.

● **FERIGĂ** – Nu ţineţi în casă ferigi. Frunzele de ferigă culese din pădure şi aduse în casă

atrag furnicile. La fel şi florile cumpărate de la piaţă şi care sunt învelite în frunzele aceleiaşi plante. După ce desfaceţi buchetul, aruncaţi-le.

● **FICUS** – Frunzele de ficus cresc sănătos şi frumos dacă se spală cu un tampon îmbibat în lapte călduţ amestecat cu apă în proporţii egale.

● **FILMELE FOTO** se păstrează mai bine şi au mai târziu culori mai puternice dacă sunt depozitate în frigider.

● **FLOAREA-SOARELUI** – Dacă vreţi să faceţi buchete de floarea-soarelui pe care să le ţineţi în casă tot anul, procedaţi în felul următor: două zile puneţi-le într-o vază cu apă amestecată cu glicerină, apoi puneţi-le să se usuce atârnate cu capul în jos, într-un loc uscat şi ferit de vânt.

● **FLORILE GALBENE** ţin mai mult decât cele de alte culori. Iată de ce trebuie să le preferaţi, mai ales atunci când le faceţi cadou.

● **FLORILE PUSE ÎN VAZĂ** ţin mai mult dacă în apă se pune o monedă de aramă, împotriva bacteriilor de putregai.

– Florile din vază îşi menţin prospeţimea mai multă vreme dacă sunt scufundate în întregime în apă rece, câteva ore. În felul acesta, apa nu mai trebuie schimbată în fiecare zi, iar când o facem, apa să aibă temperatura camerei.

– Când afară e foarte cald, stropiţi florile din vaze cu apă rece (băgaţi-le sub un duş cu presiunea scăzută). Se vor ofili mult mai greu.

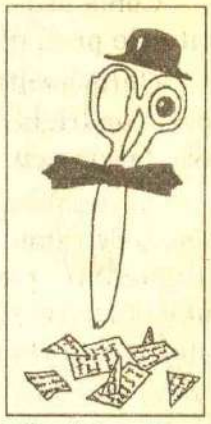
– Pentru păstrarea în vaze a florilor un timp mai îndelungat, puneţi-le în apă minerală, pe care o schimbaţi la 3 zile. Florile astfel tratate îşi dublează durata vieţii.

– Florile rămân proaspete cu ajutorul unui cartof găurit. Se fac câteva orificii în care se înfig cozile florilor, iar cartoful se aşează pe fundul glastrei. Amidonul cartofului este absorbit de plante şi le prelungeşte vitalitatea. Bineînţeles, nu uitaţi să puneţi apă în vas.

– Florile de vară ţin mai bine dacă în apa din vază se pun câteva picături de spirt camforat sau un vârf de cuţit de sare.

– Rămurelele de salvie înverzită, vâsc etc., aşezate în glastre, rezistă mai mult timp dacă periodic sunt pulverizate cu fixativ.

● **FOARFECELE** rezistă mult timp fără a mai fi ascuţite, dacă din când în când se taie cu ele bucăţi de smirghel fin (glasspapir).



● **FOCUL** pe cale să se stingă se aţâţă, aruncând în el sare de bucătărie.

● **FÖNUL** dv. va avea un randament optim dacă periodic îl curăţaţi de praf şi resturi de păr (fără să îl desfaceţi!) cu un aspirator.

– Fönul are diferite întrebuinţări: el poate fi folosit la uscarea rapidă a ciorapilor de mătase, a lenjeriei fine de corp, pentru decongelarea frigiderului sau a congelatorului.

– Fönul nu trebuie folosit niciodată când vă aflaţi în apa din cadă. Pericol mortal.

● **FOTOGRAFII MURDARE** – Petele de grăsime de pe fotografii dispar dacă înmuiaţi o bucăţică de cârpă moale în spirt, o stoarceţi, iar apoi ştergeţi cu grijă fotografiile.

● **FRANJURII** se curăţă bine dacă îi frecaţi cu rumeguş de lemn, îmbibat cu oţet de alcool.

● **FREZII** – Dacă în apa din vaza cu frezii puneţi o bucăţică mică de zahăr cubic, mugurii freziilor vor înflori până la ultimul.

● **FRIGIDERUL** îşi va pierde mirosul neplăcut dacă puneţi în el: o lămâie tăiată, o ceaşcă de lapte fierbinte sau o ceaşcă de oţet, o bucată de pâine înmuiată în apă (la alegere).

– Mirosul de stătut din frigider dispare, dacă pe poliţe se pun bucăţi de pâine neagră şi aparatul se lasă câteva zile închis.

– Interiorul frigiderului se curăţă perfect cu oţet. Se spală cu apă cu oţet, se lasă să se usuce deschis, fără a mai fi şters cu cârpa.

– Frigiderul are viaţă lungă dacă îl aşezaţi departe de aragaz şi de calorifer! Spălaţi-l cu apă caldă şi clăbuc de săpun, clătiţi-l cu apă rece în care turnaţi un jet de oţet, ştergeţi-l bine cu o cârpă curată şi moale. Nu uitaţi să puneţi talc pe garniturile din cauciuc.

– Condensatorul trebuie să fie curăţat sistematic de praf, pentru a lăsa aerul să circule.

– Cutia pentru cuburi de gheaţă nu se mai lipeşte de frigider dacă puneţi sub ea câteva granule de sare sau o folie de aluminiu.

● **FUMUL DE ŢIGARĂ** – Dacă vreţi să scăpaţi de fumul de ţigară din cameră, aprindeţi o lumânare de ceară, al cărei fitil trebuie îmbibat cu un ulei aromat (se găseşte la Plafar), ienupăr, busuioc, mentă etc. Absoarbe tot.

● **FURNICILE** care pătrund prin dulapuri dispar dacă umezim rafturile cu apă în care a fiert pătrunjel.

– Ca să alungaţi furnicile, puneţi bucăţele de asmăţui şi frunze de roşii în dulapuri.

– Furnicile se combat cu petrol sau lămâie mucegăită.

– Furnicile nu mai pătrund pe rafturile din cămară, dacă frecaţi etajerele cu oţet alb.

– Furnicile dispar rapid dacă pe drumurile lor se presară praf de copt.

– Furnicile din casă sau de pe balcon dispar dacă puneţi pe drumul lor frunze de pătrunjel sau flori de soc.

– Furnicile care pătrund în locuinţă pot fi prinse într-o farfurie întinsă, unsă bine cu slănină. Mirosul ei le atrage, iar grăsimea le reţine. Farfuria se spală şi procedeul se repetă până ce dispar toate.

– Furnicile se îndepărtează din casă dacă tragem cu creta o linie peste drumul lor. Ele nu vor traversa niciodată "bariera".

– Furnicile părăsesc locurile în care se pune o lămâie stricată.

● **GAROAFELE** puse în vază rezistă mai multă vreme dacă tulpina florilor se taie între noduri şi niciodată direct pe ele.

● **GĂLEATA DE GUNOI** – Dacă vreţi să aruncaţi în găleată sticlele de plastic, băgaţi-le înainte într-un vas cu apă clocotită, pentru a se aplatiza. În felul acesta nu vor ocupa un spaţiu prea mare în cutiile de gunoi.

● **GÂNDACII DE BUCĂTĂRIE** se stârpesc uşor folosind următoarea metodă: într-o jumătate de litru de apă fiartă se dizolvă un plic de acid boric. Se lasă să se răcească şi se toarnă peste bucăţele de pâine, în căpăcele de borcan. Acestea se aşează în dulapuri şi pe la colţurile încăperilor unde sunt gândaci. Minunea se poate vedea chiar a doua zi.

– Folosiţi următorul truc ţărănesc dar eficient: puneţi în borcănele sau cutii de chibrituri, ipsos amestecat cu făină. Gândacii-l mănâncă, el se umflă în pântecul lor şi mor.

– Gândacii de bucătărie dispar, dacă prin locurile unde trăiesc se pun mici cocoloaşe formate dintr-un cartof fiert amestecat cu un ou crud şi 2 linguriţe de acid boric.

● **GEAMANTANE** – După ce veniţi din concediu, puneţi geamantanul în dulap? Greşit! Înainte de a-i spune la revedere până la vacanţa următoare, închideţi în el o bucată de săpun parfumat. Vara viitoare va mirosi minunat!

– Geamantanele şi genţile multă vreme închise îşi pierd mirosul de mucegai ori stătut, dacă le ştergeţi interiorul cu un burete îmbibat în oţet. Lăsaţi-le, apoi, să se usuce la soare.

– Închizătorile geamantanelor purtate de colo-colo în vacanţă trebuie unse, ca să nu ruginească, cu puţin untdelemn. Întrebuinţaţi un beţişor cu capăt de vată, din cele folosite pentru curăţarea urechilor.

● **GEAMURILE** stropite cu var şi cu vopsea se curăţă mai uşor cu oţet.

– Geamurile se spală foarte bine dacă puneţi în apă puţin amidon.

– Geamurile se curăţă excelent cu spirt sanitar: cinci linguri într-o găleată de apă. Mai întâi curăţaţi geamurile cu o cârpă udă, pe urmă ştergeţi-le cu hârtie de ziar.

– Dacă geamurile sunt foarte murdare şi îmbâcsite de praf, spălaţi-le cu săpun şi apă caldă, în care turnaţi puţin amoniac. Apoi limpeziţi-le cu apă curată.

– Pentru a împiedica geamurile să se aburească în anotimpul rece, ştergeţi-le cu una din

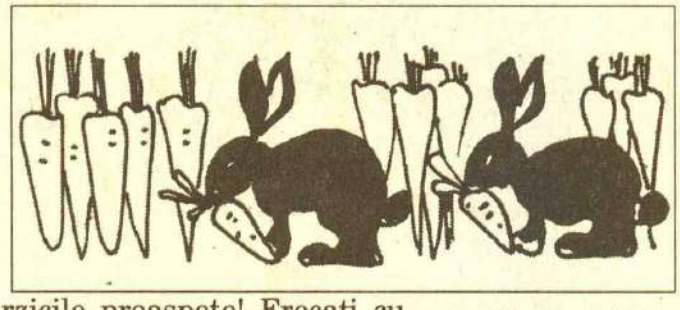
următoarele compoziţii, până se usucă: 100 ml glicerină + 100 ml apă sau 100 ml alcool + 100 ml glicerină. Acelaşi amestec se poate utiliza şi pentru geamurile maşinilor şi lentilele de ochelari.

– Preparaţi-vă singuri un lichid menit să şteargă geamurile casei sau maşinii dv., fără a îngheţa. El se compune dintr-un litru spirt medicinal, 1 cană de apă şi 2 linguri de detergent lichid. Rezistă fără să îngheţe, până la –37°C.

– Geamurile se pot curăţa şi când afară e ger. Nu folosiţi apă, ci şomoioage făcute din ziare. Frecaţi puternic şi geamurile vor străluci.

– Vreţi ca geamurile să fie sclipitor de curate? Confecţionaţi un săculeţ dintr-un material alb, umpleţi-l cu cretă pisată, înmuiaţi-l în apă rece şi frecaţi cu el suprafeţele dorite. Ştergeţi după aceea cu o cârpă moale de bumbac.

– Geamurile stropite cu var sau vopsea redevin curate dacă spălăm petele cu următoarea soluţie: la 1 litru de apă caldă punem 1-2 linguri de sare. Limpezim cu apă rece.



– Profitaţi de urzicile proaspete! Frecaţi cu ele geamurile de sticlă îmbâcsite, care peste iarnă au căpătat o culoare închisă. Rezultatul se va vedea imediat. Suprafeţele îşi recapătă transparenţa.

– Petele de pe geamuri se scot în felul următor: petele de var se scot cu oţet; petele de grăsime se scot cu apă amestecată cu amoniac; petele de vopsea se scot cu bicarbonat de sodiu, dizolvat în apă caldă.

– Puteţi obţine un geam mat prin întinderea pe suprafaţa lui, cu o pensulă, a unui amestec de bere şi sare de bucătărie. Într-un pahar de bere dizolvăm 4 linguri de sare.

– Geamurile nu se şterg niciodată când soarele bate în ele; vor rămâne o grămadă de dâre.

– Geamurile pe care s-au format flori de gheaţă se curăţă rapid, ştergându-le cu o cârpă înmuiată în apă călduţă, sărată.

● **GLICERINA** – Garniturile de etanşare de la uşile frigiderelor şi ale automobilelor devin mai rezistente dacă sunt unse cu glicerină. Chiar şi crema uscată de pantofi devine din nou moale, dacă adăugaţi peste ea câteva picături de glicerină.

● **GOBLENURILE** murdare se curăţă foarte frumos dacă le frecăm cu miez de pâine proaspătă.

– Goblenurile şi tapiseriile murdare se curăţă cu un amestec de apă minerală (2/3) şi amoniac (1/3). Frecaţi-le uşor cu o periuţă de dinţi moale, umezită în soluţie. Culorile îşi vor reveni.

● **GRĂDINĂ** – Smocurile groase de iarbă care cresc între dalele din grădină sau pe treptele de piatră ale casei se scot mai întâi cu ajutorul unui cuţit, apoi în găurile rămase se toarnă apă în clocot. Nu va mai creşte nimic.

– Narciselor nu le place singurătatea. Plantaţi-le-n tufe, sau de-a lungul aleilor, în rânduri strânse.

– Trandafirii din grădină fac flori cu mult mai parfumate, dacă la piciorul tufelor plantaţi 2-3 fire de usturoi.

– Muşcatelor nu le place singurătatea. Cresc mult mai frumos când se află împreună cu alte flori.

– Gladiolele preferă-n grădină vecinătatea legumelor. Dacă vreţi să aveţi flori frumoase, plantaţi-le printre straturile cu zarzavaturi.

– Prazul nu se împacă bine cu ceapa şi arpagicul. Dacă îl cultivaţi în grădină, puneţi-l într-un strat separat.

– Morcovii trebuie semănaţi în grădină împreună cu zaţ de cafea sau cu seminţe de ridichi. Îi veţi feri perfect de insectele dăunătoare.

– Ceapa nu trebuie niciodată plantată în grădină alături de praz, arpagic sau usturoi. Plantele iuţi nu se suferă între ele. În schimb, se dau în vânt după morcovi. Plantaţi un rând de ceapă şi-un rând de morcovi şi veţi avea recolte frumoase din ambele legume.

– Vinetele fac casă bună cu margaretele. Dacă le cultivaţi în grădină, plantaţi un strat de vinete şi unul de flori.

– Caişii trebuie plantaţi în locuri ferite de curenţii puternici de aer. Bine plasaţi, vor da recolte bogate.

– Pomii tineri se protejează de ger, învelindule tulpina în ziare sau rogojini.

– Pomii fructiferi se feresc de păsări şi plantele – de insecte, cu fâşii din foiţă de aluminiu.

– Nucul tăiat fără să fie uscat aduce moarte celui ce-l taie sau unui alt membru al familiei.

– Aricii sunt prietenii grădinilor de legume. Nu trebuie niciodată omorâţi. Mănâncă limacşii, şerpii şi alte insecte distrugătoare. E suficient să-i atrageţi la timp de noapte cu o bucăţică de măr sau cu o bucată de pâine pusă într-o farfurie cu lapte, sub traiectoria unui bec. Peste câteva zile, vor veni chiar şi ziua să-şi ia porţia de mâncare, obişnuindu-se cu prezenţa omului.

– Apa ce rămâne de la cartofii fierţi în coajă, dacă este aruncată pe buruieni, încet-încet le omoară.

– Buruienile opărite cu apă cu sare grunjoasă dispar.

– Un pumn de urzici macerate la rece într-o căldare cu apă, vreme de patru-cinci zile, reprezintă un antidot excelent pentru puricii de grădină, care nu le suportă mirosul. Stropiţi plantele cu apă de urzici.

– Furnicile nu se mai urcă pe pomii fructiferi din grădină, dacă le înconjuraţi trunchiurile la bază cu o cârpă înmuiată în petrol sau gudron.

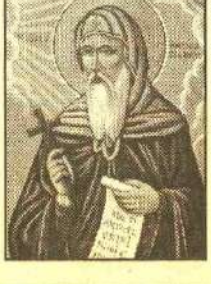
– Şoarecii de grădină dispar repede dacă plantaţi usturoi. Nu suportă mirosul.

● **GRESIA** din băi şi bucătării va fi totdeauna curată şi strălucitoare dacă o ştergeţi regulat cu o cârpă îmbibată în alcool.

● **GUMELE DE ŞTERS** se curăţă spălându-le cu clăbuc de săpun.

● **HALBELE DE BERE** nu trebuie spălate cu apă şi detergent deoarece berea nu mai face spumă în ele. Clătiţi-le doar cu apă caldă.

● **HOTELE** fixate peste sobele din bucătărie trebuie curăţate mai întâi cu apă în care s-a dizolvat săpun, apoi cu produse de curăţat geamurile (pe bază de alcool).



● **ICOANE** – Faţa pictată a icoanelor pe lemn se curăţă cu o bucată de flanel moale, înmuiată în oţet amestecat cu untdelemn. Se lasă să se usuce, apoi se şterge cu o altă cârpă uscată.

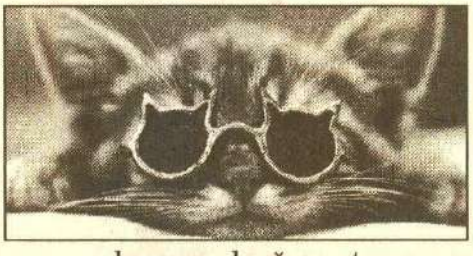
● **INELELE PERDELELOR** alunecă mai uşor dacă ungeţi din când în când suportul cu parafină sau cu săpun.

● **INSTRUMENTELE MUZICALE** (interiorul) se curăţă cu boabe de orez. Turnaţi în ele (în viori, chitare etc.) un păhărel de orez şi scuturaţi bine. Praful depus în interior va fi curăţat.

● **LEMNUL** uşilor şi-al ferestrelor nu se învecheşte şi vopselele de pe ele nu se mai scorojesc, dacă în apa de spălare turnaţi un căpăcel de petrol lampant.

– Lemnul care îşi pierde luciul se freacă bine cu un amestec în părţi egale de untdelemn cu vin roşu.

● **LENTILELE OCHELARILOR** nu se mai aburesc dacă se ung cu glicerină şi se şterg apoi cu o bucată de piele de căprioară.



– Lentilele ochelarilor nu se mai aburesc, dacă se şterg cu o cârpă uşor înmuiată în clăbuc de săpun.

● **LILIACUL** se ofileşte foarte repede în vază. Cumpăraţi-l numai pe cel înflorit. Înainte de a-l pune în glastră, îndepărtaţi-i coaja pe o porţiune de 5 cm şi vârâţi-l într-o baie de apă caldă (35°C), vreme de trei minute.

● **LINOLEUL** va avea luciu dacă-l veţi şterge din când în când cu apă amestecată cu lapte, în părţi egale.

– Linoleul se păstrează extrem de bine dacă nu faceţi exces de detergenţi. Preferaţi spălatul cu apă călduţă în care radeţi săpun de rufe. Îi menţineţi culoarea şi supleţea, ştergându-l din când în când cu oţet amestecat cu untdelemn.

– Linoleul durează mai mult dacă după curăţare se şterge cu apa în care a fiert orezul.

– Linoleul are nevoie de o curăţire de fond, cam de 2-4 ori pe an. Se recomandă esenţa de terebentină şi clătitul cu apă curată. Stratul de ceară aplicat în final trebuie să fie foarte subţire.

– Linoleul se unge o dată la şase luni cu ceară lichidă. Pentru curăţirea zilnică, e suficientă o cârpă umedă, bine stoarsă.

– Petele de pe linoleu ies cu un amestec (1 la 1) de oţet şi parafină încălzită pe aburi.

● **LIPICI PENTRU SCRISORI** – Dacă vreţi ca scrisorile să nu se mai poată dezlipi la cenzură folosiţi ca lipici albuşul de ou. Numai foarfeca îi mai vine de hac.

● **LIPITURILE VECHI** – Pentru a scoate etichetele sau abţibildurile lipite pe uşi sau pe mobile, ele trebuie unse bine cu oţet. După câteva minute, se desprind foarte uşor.

● **LUMÂNĂRI** – Dacă vreţi ca lumânările din sfeşnice sau de pe pomul de Crăciun să ardă mai mult şi mai frumos, băgaţi-le două ore la frigider. Flacăra lor va fi mai vie şi stropii de ceară mai mici.

– Lumânările nu mai fac picături de ceară, dacă înainte de a le aprinde le lăsaţi o oră în apă sărată. Uscaţi-le bine şi apoi folosiţi-le.

● **MARMURA ALBĂ** se curăţă cu apă oxigenată în care s-a dizolvat sare (6:1).

● **MAŞINA DE SPĂLAT** nu va mai produce spumă în exces dacă turnaţi în cuva maşinii un păhărel de oţet alb.

● **MĂRGELELE** rupte se pun uşor pe o altă aţă dacă vârful acesteia se înmoaie în ojă de unghii. Va trece repede prin mărgea.

● **MĂTURA** nouă devine mai bună şi mai rezistentă dacă înainte de folosire o ţineţi o oră înmuiată în apă rece cu sare. Păstraţi mătura cu coada în jos, pentru ca paiele să nu se îndoaie.

– Aţi ţinut mătura după uşă, cu paiele pe podea şi ele s-au îndoit? Pentru a le îndrepta, e suficient să ţineţi mătura peste un vas cu aburi puternici.

● **MÂNERUL CIOCANULUI** nu va mai "juca" niciodată, dacă îl înmuiaţi patru ore în apă, apoi o noapte în parafină.

● **MINGILE DE PING-PONG** turtite îşi recapătă forma (dar nu şi elasticitatea iniţială), dacă le scufundaţi câteva clipe în apă clocotită.

– Mingile de ping-pong sunt o distracţie ideală pentru copiii cărora nu le place să facă baie. Daţi-le să se joace cu ele în apă. Vor fi amuzaţi să le vadă cum sar afară, ori de câte ori încearcă să le bage la fund.

● **MIROSURILE DE DIFERITE FELURI** se pot elimina după cum urmează:

– *Mirosul persistent de varză* sau de prăjeală din bucătărie se poate elimina cu ajutorul aromei de zahăr caramelizat: o lingură de zahăr cu puţin suc de lămâie se caramelizează într-o tigaie.

– *Mirosul din baie* va fi mereu proaspăt dacă pe o mobilă aflată acolo puneţi un buchet de plante medicinale: mentă, salvie + lavandă. E cel mai bun deodorant pentru toaletă.

– *Mirosul neplăcut din vasele de plastic,* cutii, frigidere, dispare dacă peste noapte puneţi în ele o bucată de pâine înmuiată în oţet de vin alb. Mirosul se neutralizează, vasele şi cutiile pot fi din nou folosite pentru păstrarea alimentelor.

– *Mirosul neplăcut din bufet* dispare dacă puneţi una sau două căni de lapte clocotit şi închideţi bine uşile.

– *Mirosul de ceapă* rămas pe fundul de lemn, pe cuţitele de bucătărie şi vase dispare dacă obiectele sunt bine frecate cu sare şi apoi clătite cu apă rece.

– *Mirosul spray-urilor dezinfectante* dispare dacă în camera respectivă punem un vas cu oţet fierbinte (clocotit).

– *Mirosul gurilor de scurgere* ale chiuvetelor dispare dacă în orificiu punem o bucată de sodă peste care turnăm apă clocotită.

– *Mirosul stătut* din casele multă vreme nelocuite dispare dacă punem jar într-o cratiţă veche şi peste jar ace de brad.

– *Mirosul de peşte* de pe tacâmuri şi mâini iese cu felii de roşie.

– Mirosul de peşte rămas pe farfurii şi tacâmuri iese dacă acestea sunt frecate cu zaţ de cafea sau făină de muştar.

– *Mirosul de usturoi* din încăpere dispare dacă punem pe plită sau într-o conservă cu jar câteva boabe de ienupăr.

– *Mirosul de naftalină* din dulapuri se înlătură cu puţin muştar uscat.

– *Mirosul de alcool* al gurii dispare dacă mestecăm pătrunjel sau o bucată de măr.

– *Mirosul de pipi* de pisică dispare dacă frecăm podeaua sau covorul cu un burete umed pe care stoarcem câteva picături de lămâie.

– *Mirosul de humă* care rămâne în camera proaspăt zugrăvită dispare dacă lăsaţi peste

noapte un vas cu apă clocotită în care aţi pus paie de orez sau ovăz.

– *Mirosul de vopsea proaspătă* dispare dacă punem alături de obiectele vopsite un vas cu apă foarte fierbinte în care punem un pumn de sare.

– *Mirosul de tutun* din încăpere dispare dacă se deschide fereastra şi se pun în diverse locuri prosoape înmuiate în apă rece, stoarse cât să nu mai picure.

– *Mirosul de umezeală şi mucegai* dispare dacă ardeţi într-un vas de metal câteva foi de dafin, de mentă uscată sau coji de portocale şi mandarine. Plimbaţi-vă prin toate încăperile casei cu vasul cu "ofrande" în mâini.

– *Mirosul urât din bucătărie* dispare dacă topiţi într-o tigăiţă zahăr amestecat cu un praf de scorţişoară.

– Câteva picături de ulei de eucalipt, puse într-un recipient mic cu apă care se vâră în cuptor, vor împiedica mirosul de peşte să se răspândească în casă.

– Cojile de portocale, vârâte în cuptor după ce a fost încălzit, vor împrăştia o mireasmă plăcută în bucătărie.

● **MOBILE** – În cazul în care mobilele se pătează cu apă, umeziţi o cârpă moale cu spirt şi treceţi-o uşor pe deasupra. Apoi lustruiţi cu o cârpă uscată.

– Petele de apă de pe mobile se scot frecându-se cu o cârpă curată şi moale îmbibată fie în gaz, fie într-un amestec de părţi egale de ulei de parafină cu ulei de măsline.

– Petele de apă de pe mobilele lăcuite se îndepărtează frecând petele cu petrol în care s-a dizolvat sare fină. Lăsaţi să se usuce, apoi îndepărtaţi cristalele de sare rămase, cu o cârpă moale.

– Petele de apă de pe mobilele furniruite se absorb repede cu o hârtie de sugativă, apoi se freacă prin mişcări circulare cu o cârpă îmbibată (şi stoarsă) în petrol. Dacă rezultatul nu vă satisface, frecaţi pata dinspre interior către exterior cu un dop din plută. Dacă mobila este de culoare închisă, treceţi repede dopul prin flacăra unei lumânări.

– Mobila albă de brad sau tei se spală cu apă şi săpun; locurile murdare le frecăm cu peria; în apa de limpezit punem puţină vopsea galbenă.

– Mobila de lemn vopsit se spală cu apă şi săpun numai cu cârpa. La limpezit punem puţin oţet, apoi lustruim mobila cu o bucată de molton.

– Mobila de stejar se şterge cu benzină caldă. Petele le frecăm cu peria muiată în benzină. O ungem apoi cu un strat subţire de ceară. A doua zi o lustruim cu o bucată de molton.

– Mobilele din lemn de stejar îşi recapătă prospeţimea şi luciul dacă sunt şterse cu o cârpă înmuiată în bere caldă.

– Mobila ceruită o frecăm cu un tampon de lână pe care picurăm puţin ulei de in încălzit. Lăsăm să se usuce până a doua zi şi apoi o lustruim cu ceară.

– Mobila lustruită trebuie ferită de zgârieturi; după ce am ştres-o de praf o lustruim bine cu câteva picături de untdelemn amestecat cu terebentină. Frecăm în cercuri, să se usuce, apoi lustruim.

– Lemnul lustruit şi murdar îl ştregem cu bere caldă, înainte de a-l lustrui cu ceară.

– Mobila lăcuită se spală cu apă şi săpun, cu o cârpă moale; se poate face ca nouă dacă o spălăm cu apă de tărâţe (2 pumni de tărâţe fierte într-un litru de apă, după care se lasă să se răcească).

– Mobila de pai o spălăm cu apă şi săpun, apoi o limpezim cu apă sărată şi o expunem la soare să se usuce.

– Părul de câini şi pisici de pe mobile se adună uşor cu ajutorul unui ciorap de nylon umed. Cârpele uscate îl fac să se împrăştie în aer, de unde poate fi apoi inhalat.

– Pentru curăţirea mobilei de orice fel: faceţi o soluţie din părţi egale de oţet şi ulei alimentar, agitaţi bine sticla, apoi înmuiaţi în emulsia astfel formată o cârpă moale. Stoarceţi-o bine şi frecaţi cu ea toată suprafaţa mobilei. Apoi lustruiţi cu o altă cârpă moale, îndepărtând plusul de soluţie. Nu puneţi emulsia în strat gros.

– Urmele de pe mobile (de degete) se scot prin frecarea lor cu un şervet înmuiat în apă, în care s-a picurat puţin amoniac. Se lustruieşte locul cu o flanelă.

– Petele lăsate pe mobile de farfurii sau vase fierbinţi se scot prin frecarea energică cu o cârpă aspră, înmuiată în puţin petrol şi apoi în cenuşă de lemn sau scrum de ţigară. În final, frecaţi pata dinspre mijloc către exterior cu un dop de plută.

– Petele de lumânări de pe mobile trebuie mai întâi topite cu foehnul, apoi ştergeţi locul cu o cârpă şi ungeţi cu puţină apă amestecată cu oţet.

– Zgârieturile subţiri de pe mobilele de lemn de culoare închisă devin mai puţin vizibile dacă le ungeţi cu puţină cremă de ghete maro sau neagră.

– Mobilele pot fi deplasate cu uşurinţă dacă introducem sub picioarele mobilei câte o felie groasă de cartof crud.

– Mobila lustruită mai mult timp cu ceară se năclăieşte. Ştergeţi-o, din când în când, cu oţet de vin.

● **MOCHETELE** – Dacă vreţi să puneţi o mochetă pe o podea de linoleum, păstraţi posibilitatea de a o scoate din nou. Aşezaţi între podea şi mochetă foaie de ziar. Vă va fi mult mai uşor să scoateţi din nou mocheta în acest mod. Ea nu se va lipi de linoleum.

● **MONUMENTELE** (crucile) din piatră sau ciment se curăţă de licheni şi de mucegai cu o perie aspră, îmbibată în oţet.

● **MUCEGAI** – Dulapul, sertarele, geamantanul au prins miros de mucegai? Puneţi în ele o farfurioară cu făină de muştar (se găseşte la farmacie). După 3 zile, mirosul a dispărut.

– Petele de mucegai se freacă mai întâi cu o perie, apoi se curăţă succesiv cu terebentină şi glicerină.

● **MUCURILE DE ŢIGĂRI** şi scrumul uitate în scrumiere dau un miros oribil. El nu iese nici după ce vasele se spală cu detergent. O soluţie: frecaţi scrumiera cu apă cu oţet (1:1).

● **MUŞAMA** – Pentru împrospătarea culorilor din muşama, frecaţi-o cu amestecul obţinut prin baterea unui ou întreg cu o linguriţă de zahăr pudră, amestecat apoi cu 1/2 litru de apă.

– Muşamaua de pe mesele de bucătărie se spală cu apă şi detergent, apoi se şterge şi se unge cu albuş de ou, pe direcţia dinspre care bate lumina ferestrei.

● **MUŞTELE** nu mai pătrund în casă dacă se freacă uşor uşile şi ramele ferestrelor cu un mănunchi de pelin.

– Muştele fug, dacă în casă se pune din loc în loc un amestec obţinut dintr-o linguriţă de praf de piper, fiert în două linguri de apă, la care după răcire se adaugă câteva picături de lapte şi o linguriţă de zahăr.

– Dacă vreţi ca nesuferitele muşte să nu-şi mai depună murdăria pe ferestrele dv., când le spălaţi, puneţi în apă o ceaşcă de gaz (petrol).

– Muştele pleacă din bucătărie dacă din când în când, turnaţi câteva picături de oţet pe un ochi fierbinte de aragaz.

– Muştele nu mai pătrund în cameră dacă pe pervazul ferestrei puneţi un vas cu un buchet de mentă sau de cimbru. Ele nu suportă aceste mirosuri.

– Muşcatele, aşezate pe pervazul ferestrei, alungă muştele şi ţânţarii.

– Foile de dafin, arse într-un vas de metal, într-o încăpere cu ferestrele închise, alungă orice fel de insecte.

– Muştele nu suportă culoarea albastră. Dacă vreţi să scăpaţi de ele, zugrăviţi-vă bucătăria, camera sau locurile pe care vreţi să le feriţi de prezenţa nesuferitelor insecte, în albastru. N-o să le mai vedeţi repede!

● **NARCISE** – Nu amestecaţi narcisele cu alte flori. Tulpinele narciselor conţin o substanţă otrăvitoare care ofileşte imediat celelalte flori, aflate cu ele în vază. Aşezaţi-le într-un vas separat, sau lăsaţi-le singure, 24 de ore, în apă rece. Devin inofensive.

● **OBIECTELE DIN COSITOR** se curăţă cu bere încălzită. Umeziţi un tampon şi frecaţi-le. Rezultatul vă va surprinde:

– după ce le curăţaţi, lustruiţi-le cu o bucată de cârpă moale înmuiată în petrol;

– obiectele foarte murdare se freacă energic cu o jumătate de cartof crud curăţat. Lăsaţi să acţioneze câteva minute, apoi frecaţi din nou, cu o cârpă înmuiată în petrol. Clătiţi obiectul cu apă cu clăbuc de săpun, apoi cu apă curată, us-

cați-l cu foehnul. În final, lustruiți-l cu o cârpă moale (să nu fie pluşată);

– obiectele din cositor îşi vor păstra strălucirea, dacă le frecați regulat cu frunze verzi de praz.

● **OBIECTELE DIN CROM** care îşi pierd strălucirea se pot împrospăta prin frecarea cu o bucată de folie de aluminiu (cu partea mai mată).

● **OBIECTELE DIN METAL** nu mai coclesc dacă le ungeți sistematic cu parafină.

– Cocleala veche de pe obiectele de metal se scoate cu frunze verzi de urzică sau cu oțet alb. Frecați-le apoi cu o cârpă moale.

– Petele de rugină de pe obiectele de metal ies dacă sunt frecate cu frunze de urzică, tulpini de rabarbăr sau o jumătate de ceapă presărată cu sare fină.

● **OBIECTELE DIN NICHEL** se curăță cu pastă albă de dinți, amestecată cu câteva picături de ulei sau cu Tix, la care se mai adaugă câteva picături de untdelemn. Pasta se îndepărtează de pe obiecte cu un ziar, apoi se lustruiesc cu o bucată de cârpă moale.

– Obiectele de nichel şi argint se curăță perfect, cu apa amestecată în părți egale, cu amoniac.

● **OBIECTELE DIN PAI** (ştergătoare, pălării, tapiserii) se îngălbenesc şi se murdăresc foarte repede. Frecați-le pe lung cu o perie înmuiată în suc de lămâie, apoi lăsați-le să se usuce la umbră. Soarele şi vecinătatea unor surse puternice de căldură le fac să devină casante.

● **OTETUL** taie varul. Spălați tot ce aveți stropit de var cu apă şi oțet.

● **OJA DE UNGHII** se păstrează perfect în compartimentul pentru legume din frigider. Nu se va mai usca niciodată.

– Oja de unghii solidificată în sticluță se diluează cu 2-3 picături de alcool de 90°. Agitați-o energic înainte de a o folosi.

– Oja nu se aplică niciodată pe unghii, la soare. Lacul se evaporează prea repede şi devine granulos.

– Dopul sticlei cu ojă nu se mai lipeşte, dacă se unge cu puțin untdelemn.

● **PANA DE CURENT** (în cazul în care nu aveți lumânări la îndemână) poate fi uşor depăşită, punând bucățele de sfoară în farfurioare cu untdelemn. La fel de bine arde şi o bucățică de zahăr stropită cu suc de lămâie. Pentru un spor de lumină, puneți opaițele astfel improvizate în dreptul unor oglinzi.

● **PARCHET** – Uneori, într-un parchet "obosit" apar crăpături destul de mari. Acoperiți-le cu un amestec de rumeguş fin şi clei şi apoi neteziți cu lama unui cuțit. Lăsați să se întărească bine.

– Picăturile de ceară căzute pe parchet se scot uşor dacă mai întâi sunt încălzite cu fönul, apoi absorbite cu o sugativă.

– Petele de cerneală de pe parchet se curăță prin frecare cu felii de lămâie. Apoi parchetul se şterge bine cu o cârpă înmuiată în apă fierbinte cu mult săpun.

– Petele de vopsele de pe parchet se scot prin frecare cu apă cu oțet.

– Petele de grăsime de pe parchet trebuie presărate cu talc, apoi se pune deasupra o sugativă şi se calcă cu fierul cald (nu fierbinte), fără aburi. Repetați operația până ce pata dispare.

– Parchetul nelăcuit se şterge zilnic cu o cârpă moale, se curăță o dată pe săptămână cu aspiratorul şi o dată la şase luni se spală cu petrosin şi se unge cu ceară lichidă.

– Parchetul de culoare închisă (lumina şi aerul întunecă lemnul) devine mai luminos dacă se curăță bine cu aspiratorul, apoi se freacă cu un amestec de acid oxalic şi apă (1 parte acid oxalic, 20 de părți apă). Se lasă soluția să acționeze 5-10 minute, se clătește cu apă curată, apoi se şterge parchetul repede cu o cârpă uscată.

– Parchetul lăcuit (cu palux) se şterge cu o cârpă umezită şi bine stoarsă, apoi cu una uscată. O dată pe săptămână se şterge cu o soluție specială pentru îngrijirea lemnului (Pronto). Dungile negre se scot cu esență de terebentină.

● **PARFUM** – Dacă nu reuşiți să scoateți tot parfumul din sticlă, înseamnă că furtunaşul de plastic este prea lung. Când cumpărați un parfum aveți grijă ca furtunaşul să fie mai scurt decât sticla, astfel veți putea folosi parfumul până la ultimul strop.

– Parfumurile se cumpără numai dimineaţa, când simţul olfactiv este proaspăt ("neobosit" de miros de mâncare şi fum de eşapament).

• PĂIANJENI – Când curăţaţi păianjenii de pe pereţi, luaţi-i cu mătura făcând o mişcare de jos în sus. Dacă daţi invers, de sus în jos, pânzele rămân lipite de perete.

– Iată cum trebuie să îndepărtaţi firele de păianjeni de pe tavan: înveliţi partea păioasă a măturii cu o cârpă moale, prinsă bine cu un elastic, apoi ştergeţi firele de păianjen, dinspre colţurile pereţilor către interior.

– Păianjenii n-o să mai intre în casă dacă ungeţi rama uşilor şi ferestrelor cu oţet alb.

– Păianjenii vor evita să vă intre în casă dacă ungeţi în mod repetat ramele ferestrelor şi lemnul uşilor cu oţet.

• PĂMÂNTUL DE FLORI – Pentru ca pământul de flori să nu mai mucegăiască, puneţi deasupra puţin nisip.

• PENSULĂ – Dacă sunteţi ocupat mai multe zile la rând cu vopsitul uşilor şi ferestrelor, nu trebuie să mai curăţaţi pensula între timp. Este suficient dacă peste noapte o puneţi în apă rece.

– Pensulele înmuiate-n vopsea, cu care urmează să se lucreze şi a doua zi, trebuie învelite într-o folie de aluminiu alimentar. A doua zi se pot folosi din nou, fără a fi nevoie să le curăţaţi cu dizolvant.

– Dacă nu aţi curăţat la timp pensulele de vopsea, opăriţi-le cu oţet fierbinte. Se vor înmuia.

• PERDELELE – Dacă aveţi dificultăţi când trageţi perdeaua, ungeţi bara pe care glisează inelele cu un tampon de cârpă înmuiat în vaselină. Perdelele vor "patina".

• PEREŢII vopsiţi cu ulei se curăţă cu următoarea soluţie: 100 gr. amoniac, 100 gr. săpun ras, 100 ml. spirt medicinal. Înainte de a folosi soluţia, agitaţi-o puternic, apoi udaţi un tampon de vată şi frecaţi pereţii. Dacă sunt foarte murdari, repetaţi operaţia.

– Pereţii pătaţi de igrasie se şterg cu hipoclorit. Acesta atacă mucegaiul.

• PERIILE de tot felul, folosite în gospodărie, se curăţă foarte bine, cu un amestec de 1 litru de apă şi o lingură de amoniac.

– Periile de unghii se curăţă introducându-le câtva timp în apă cu oţet.

– Periuţa de dinţi se spală din abundenţă cu apă caldă, după fiecare întrebuinţare. Bine ar fi ca la două luni s-o schimbaţi.

– Peria de păr, la fel ca şi periuţa de dinţi, este strict personală. De la mic la mare, fiecare membru al familiei trebuie să o aibă pe a sa.

– O dată pe lună, peria de păr trebuie spălată în maşina automată. Băgaţi-o într-un ciorap de bumbac şi fixaţi indicatorul de apă caldă la 30°C. Apoi clătiţi-o şi puneţi-o să se usuce pe un prosop, cu perii în jos.

– Peria de pantofi trebuie şi ea curăţată atunci când se încarcă prea mult de ceară. Înmuiaţi-o într-o baie de apă călduţă, în care turnaţi 2-3 căni de leşie. Clătiţi-o cu apă rece şi puneţi-o să se usuce cu perii în jos.

• PETELE DE CERNEALĂ de pe hârtiile de valoare care trebuie păstrate neatinse se scot cu ajutorul unei pensule înmuiate într-o soluţie formată din apă şi puţină sare. Lichidul se absoarbe apoi cu ajutorul unei sugative curate şi se tamponează cu apă cu clor.

– Petele de cerneală de pe degete se scot cu suc de lămâie, oţet, lapte.

• PETELE DE NICOTINĂ de pe scrumierele de porţelan alb se scot dacă le frecăm cu sare fierbinte.

• PETELE DE ZARZAVATURI de pe mâinile gospodinelor se curăţă uşor prin înmuiere în ceai rusesc şi clătire în apă caldă.

• PERNE – Dacă pernele dv. sunt umplute cu pene, aerisiţi-le cu ajutorul unui fön. Faceţi o mică deschizătură în căptuşeală, vârâţi gura fönului înăuntru şi mişcaţi-l uşor, pentru ca întreg conţinutul pernei să fie activat. Perna devine din nou moale şi afânată.

– Pernele umplute cu puf nu trebuie aerisite la soare, fiindcă umplutura se usucă şi apoi se rupe, dar nici când afară e umed, fiindcă, din cauza umezelii, puful sau penele se năclăiesc.

– Pentru a fi ferite de umezeală, pernele aşezate pe mobila de balcon sau pe scaunele de răchită din grădină, trebuie învelite mai întâi într-o pungă de plastic şi abia apoi vârâte în faţa de pernă.

● **PIELEA DE CĂPRIOARĂ** care se foloseşte la curăţirea lentilelor ochelarilor se spală în apă foarte sărată (3 linguri la 1 litru de apă). Se usucă în aer liber, la umbră.

● **PIEPTENII MURDARI** se curăţă uşor dacă se lasă la înmuiat într-un vas cu apă şi detergent; apoi se freacă cu peria de unghii pe ambele părţi.

● **PIVNIŢELE** umede devin uscate dacă puneţi în colţuri grămăjoare de cărbuni de lemn.

● **PLANTELE DE APARTAMENT** se îngraşă cu apa care rezultă de la spălarea cărnii şi a peştelui. Strecuraţi-o în prealabil, pentru a îndepărta eventualele bucăţele de carne care uitate, putrezesc şi put.

– Plantelor din ghivece le place cafeaua. Ele cresc mai repede şi devin mai puternice dacă puneţi zaţ de cafea în apa de stropit.

– Un cubuleţ mic de drojdie uscată pus în apa cu care se udă florile din ghivece, le face pe acestea să crească repede şi viguros.

– Plecaţi în concediu şi nu ştiţi ce să faceţi cu ghivecele dv. de flori? Încercaţi trucul următor: umpleţi un vas cu apă (socotiţi 1 litru pentru o săptămână), apoi aşezaţi vasul mai sus decât plantele. Luaţi fire de lână groase şi fixaţi-le la un capăt pe fundul vasului plin cu apă (puneţi peste ele o piatră), iar capetele celelalte băgaţi-le uşor în pământul în care se află florile. În felul acesta, plantele îşi pot lua singure apa de care au nevoie.

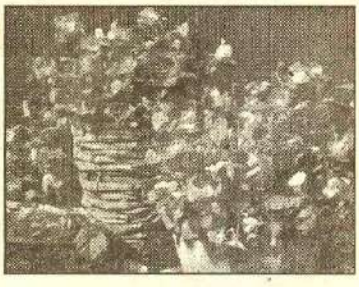
– Şi plantele hibernează. Iată de ce florile de apartament aflate în ghivece nu mai au atâta nevoie de hrană ca peste an. Până în luna martie, nu le mai afânaţi pământul şi udaţi-le cu multă economie. Nu lăsaţi niciodată pământul să se usuce prea tare. Dar el nu trebuie să fie nici prea ud. Ideal e să fie doar umed. Temperatura optimă în cameră: 17-20 grade.

– Plantele de apartament cu frunze mari (de exemplu ficuşii) trebuie curăţate cu bere. Înmuiaţi o cârpă moale în lichid, apoi ştergeţi fiecare frunză în parte. Vor străluci.

– Nu aşezaţi ghivecele cu flori pe televizor sau în apropierea aparatului de radio. Zgomotul are o influenţă negativă asupra plantelor, putând duce chiar la pieirea lor.

– Frunzele îngălbenite ale plantelor de apartament arată un exces de umiditate. Nu le mai stropiţi vreo câteva zile, apoi udaţi-le mai puţin şi mai des.

– Petele roşietice care apar pe frunzele plantelor din ghivece trădează prezenţa acarienilor: păianjenii roşii, invizibili cu ochiul liber, dar foarte periculoşi. Rupeţi frunzele ofilite imediat.



– Petele lucioase, albe sau brune, care apar pe partea interioară a frunzelor, reprezintă un avertisment: păduchii! Luptaţi cu ei, folosind un tampon de vată îmbibat în alcool de 90° şi frecaţi fiecare frunză în parte, pe dedesubt. E o treabă migăloasă, dar necesară. Dacă renunţaţi să o faceţi, frunzele ficusului (de pildă) vor cădea până la ultima.

– Beţele de chibrit înfundate cu capul în jos (partea cu fosfor) în ghivece alungă puricii.

– Apa în care s-au fiert ouăle este un îngrăşământ excelent. Lăsaţi-o să se răcească şi turnaţi-o pe plantele din apartament. Conţine o cantitate importantă de săruri minerale care îngraşă pământul şi fortifică rădăcinile.

– Cojile de ou, bine pisate, sunt un îngrăşământ excelent pentru plantele de apartament, aşezate în ghivece.

– Vinul roşu, amestecat cu puţină apă, este un îngrăşământ ideal pentru plantele din ghiveci. Le conferă vigoare şi forţă.

– O infuzie de ceai rece, turnată din când în când în ghivecele plantelor de balcon, le înviorează şi le întăreşte.

– Rondelele de mere, aşezate pe pământul florilor din ghivece, atrag viermii şi paraziţii, ocrotind plantele.

● **PLĂCILE DE MARMURĂ** aşezate pe şemineuri sau pe mobile se curăţă perfect cu un tampon îmbibat cu amoniac.

● **PLĂPUMILE,** păturile şi covoarele din lână sunt ferite de molii dacă se împăturesc în hârtie de ziar.

• PLITELE DE GĂTIT se curăţă lună dacă le frecaţi cu apă săpunită, în care adăugaţi şi puţin spirt.

– Plitele murdare se curăţă şi prind din nou luciu cu ajutorul cernelii de ziar. Alegeţi ziare cu cât mai multe suprafeţe negre pe ele, mototoliţi-le astfel ca partea neagră să rămână deasupra şi frecaţi bine plita de gătit.

• PODELELE DIN LEMN se spală cel mai bine cu ceai rusesc rece.

– Podelele din lemn ies curate şi albe dacă în apa de clătit puneţi sare.

– Dacă scârţâie podeaua, presăraţi puţină pudră de talc între tăbliile de parchet.

– Dacă aveţi musafiri care lasă urme negre de tocuri pe podea, cel mai uşor se scot cu o gumă de şters.

– Podelele vopsite îşi recapătă luciul iniţial dacă sunt unse cu ulei de in, în care se încorporează două albuşuri bătute spumă. Lustruirea se face a doua zi.

– Podelele din lemn nevopsit se curăţă cu o infuzie de muşeţel sau una obţinută din frunzele (roşii) de ceapă. Vor căpăta o nuanţă plăcută, uşor aurie.

– Petele de pe duşumelele de lemn nevopsite se scot presărând talc sau rumeguş de lemn umezit cu oţet.

– Petele de unsoare de pe podele se ung cu clăbuc de săpun, se lasă aşa o noapte întreagă, apoi se freacă bine cu apă rece.

– Podelele din lemn se curăţă bine numai cu leşie şi frecate cu peria. Dacă sunt lăcuite, se curăţă cu leşie călduţă, se clătesc, apoi se ung cu soluţie specială pentru curăţit lemnul (Pronto).

– Podelele din PVC se curăţă mai întâi cu apă cu puţin detergent, apoi se clătesc, se şterg şi se ung cu o emulsie (care dă luciu) uşor de găsit în comerţ.

• PORŢELAN – Nu puneţi niciodată mai mult de 6 farfurii de porţelan unele peste altele, altfel, cu vremea, datorită trepidaţiilor din casă, vor crăpa. Evitaţi şi schimbările puternice de temperatură: spălatul în apă prea fierbinte, în timp de iarnă.

– Petele urâte care rămân pe cănile de porţelan, după ce se bea multă vreme în ele ceai sau cafea, şi care nu ies cu detergenţii obişnuiţi, pot fi scoase uşor dacă folosiţi o soluţie de oţet amestecat cu puţină sare.

– Bibelourile de porţelan se curăţă bine dacă le scufundăm într-o baie de apă caldă, amestecată cu Borax.

– Bibelourile de porţelan trebuie curăţate cu hârtie igienică, îmbibată în alcool de 60°-90°.

– Laptele repară crăpăturile din vasele de porţelan. Băgaţi farfuria sau cana într-un vas cu lapte (atât cât s-o acopere), puneţi vasul să fiarbă 45 de minute, apoi lăsaţi obiectele tot în lapte, să se răcească. Crăpăturile vor dispărea.

• PRAFUL – Absorbţia prafului nu se face întotdeauna cu ajutorul aspiratorului. Peste zi, de multe ori, folosim mătura. Iar măturatul, ştie oricine, înseamnă praf. Ei bine, dacă vreţi să scăpaţi de această problemă, puneţi bucăţele de vată hidrofilă între paiele măturii (în partea care ajunge pe podea). După ce terminaţi de măturat parchetul din cameră, scoateţi vata şi aruncaţi-o la coş. E simplu şi fără praf.

• PURICII de la pisica sau de la câinele dv. o vor lua la sănătoasa dacă în culcuşul lor veţi pune câteva frunze de mentă proaspătă.

• PURICII PLANTELOR de apartament dispar dacă stropim frunzele cu tutunul dintr-o ţigară, pus în apă călduţă. Operaţia se repetă după 12 ore. Florile din grădină care sunt pradă puricilor se stropesc seara cu apă în care a fiert pelin.

– Băgaţi în pământul din ghiveciul cu flori doi căţei de usturoi. Purecii plantelor vor pleca în bejenie.

– Amestecaţi scrumul de la două ţigări cu apă şi puneţi-le într-o sticlă de plastic pentru stropit rufele (sau găuriţi un dop cu un ac). Scuturaţi bine amestecul. Stropiţi bine planta pe ambele feţe ale frunzelor. Repetaţi procedeul din două în două zile.

– Nicotina conţinută în scrumul de ţigară alungă purecii de plante, cariile de lemn, ploşniţele. Presăraţi scrumul în locurile ameninţate: frunzele plantelor de apartament, cărţile şi mobilele găurite, marginea paturilor.

● **RAMELE DIN LEMN AURIT** ale tablourilor şi oglinzilor strălucesc din nou dacă sunt şterse cu un amestec de vin roşu şi untdelemn, în proporţii egale. Dacă auriul e mat, el îşi revine frecându-l cu o jumătate de ceapă crudă. Când tăietura se murdăreşte, se înlocuieşte cu altă jumătate curată. La urmă, se lustruieşte cu o cârpă moale.

– Ramele aurite de la oglinzi şi tablouri se şterg mai întâi de praf, apoi se curăţă cu o pensulă înmuiată în apă cu clăbuc de săpun. Clătiţi cu un mic burete îmbibat în apă şi ştergeţi cu o cârpă moale, care nu lasă scame.

– Ramele aurite îşi regăsesc strălucirea dacă sunt frecate cu o cârpă înmuiată într-un amestec de albuş bătut spumă cu o lingură de oţet alb.

– Vopselele aurii pentru repictarea ramelor tablourilor şi a lemnăriei mobilelor stil sunt adesea mult prea intense şi ţipătoare. Pentru a le da o patină mai blândă, de epocă, amestecaţi-le cu scrum rece de ţigară.

● **RUGINĂ** – Obiectele de metal se protejează împotriva ruginii dacă le frecăm cu o bucată de ceapă.

– Petele de rugină de pe obiectele metalice se scot dacă sunt frecate cu ceapă crudă, presărându-se apoi pe locul respectiv rumeguş. O altă metodă: presăraţi sare, umeziţi-o cu suc de lămâie, apoi frecaţi cu o cârpă uscată.

– În magaziile sau dulapurile unde ţineţi obiecte din fier, aşezaţi totdeauna o bucată de cărbune de lemn sau cretă. Ele absorb umezeala şi împiedică formarea ruginei.

– Cheile şi şuruburile ruginite se curăţă uşor dacă se înmoaie într-un vas în care s-a pus Coca-Cola.

– Cheile care au început să ruginească se curăţă lăsându-le câtva timp într-un borcan cu ulei de parafină.

– Rugina depusă pe chei şi lacăte se scoate în următorul fel: obiectele de fier se bagă într-un borcan cu gaz, unde se lasă câteva zile, apoi se scot, se spală cu apă fierbinte, se şterg şi se freacă – dacă mai este cazul, cu glaspapir.

● **SAREA DE MARE** alungă răul din casă. Puneţi un pumn sub ştergătoarea de picioare de la intrare şi câte 7 grăunţe, în cele patru colţuri ale tuturor camerelor din casă. Gândurile duşmănoase ale vizitatorilor nu vor rămâne în interior.

– Aţi cumpărat o mobilă veche, căreia nu-i cunoaşteţi originea? Puneţi în ea o sticluţă umplută cu sare de mare. După o săptămână, vă va "aparţine" total.

● **SĂPUN** – Resturile de săpun care rămân în periuţa de unghii sau în peria de corp se înlătură uşor cu o soluţie de apă cu oţet (1:4).

– Săpunul (resturile) nu se aruncă niciodată. Mărunţit sau ras, amestecat într-o sticlă cu apă, devine la fel de bun ca orice detergent.

– Adunaţi resturile de săpun şi puneţi-le într-un ciorap de mătase, înmuiaţi-l în apă caldă până când masa din interior se înmoaie, presaţi-o bine în palme, apoi atârnaţi ciorapul până se usucă total. Veţi obţine un săpun compact şi... nou.

– Resturile de săpun nu trebuie niciodată aruncate. Puneţi-le pe o baie de aburi, într-un vas cu puţină apă (1/4 pahar de apă la 1/2 kg săpun). Când amestecul devine lichid, adăugaţi câteva picături de parfum, apoi turnaţi compoziţia în savoniere şi lăsaţi-o să se răcească.

– Resturile de săpun fierte în apă cu sodă dau o leşie excelentă, care se păstrează mult timp.

● **ŞERTARELE** care se deschid greu vor ceda dacă le frecăm marginile cu o lumânare sau cu săpun.

● **SOBELE** metalice care au crăpături se astupă cu un amestec egal de cenuşă cernută şi lut mărunţit şi cernut. Se adaugă sare şi apă cât să se formeze un chit uşor de întins. Se aplică pe soba rece.

– Funinginea din sobe se îndepărtează uşor dacă aruncăm în foc o mână de coji de cartofi şi închidem repede uşiţa. Dacă repetăm de mai multe ori procedeul, coşul sobei se curăţă, iar curentul de aer cald scoate pe horn funinginea desprinsă.

● **SPRAY DE CASĂ** – Cumpăraţi de la Plafar aroma dv. preferată (ulei de brad, mentă etc.), pe care amestecaţi-o cu un sfert de litru de

alcool de 90°. Lăsaţi amestecul să stea două săptămâni. Apoi împrăştiaţi-l prin casă în mod regulat, cu ajutorul unui pulverizator. Dacă nu aveţi, îmbibaţi cu spray o bucată de cârpă şi ungeţi ramele uşilor şi ale ferestrelor.

● **SPUMA** şamponului pe care îl puneţi în apa de baie nu va mai fi atât de abundentă dacă ungeţi fundul căzii cu un săpun.

● **STICLĂ** – Pielea albă a portocalelor (partea de dinăuntru, dintre coajă şi miez) curăţă sticla şi obiectele din lemn.

– Zgârieturile mici de pe suprafeţele de sticlă se scot frecându-le cu puţină pastă de dinţi.

– Sticlele cu apă fierbinte îşi menţin mai multă vreme temperatura dacă în apa din ele puneţi puţină sare care a fost dizolvată în oţet de vin.

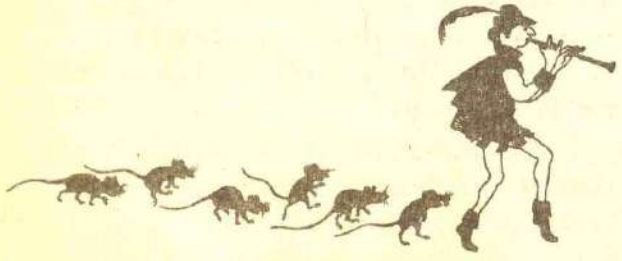
– Sticlele nu mai crapă atunci când sunt umplute cu lichide fierbinţi, dacă sub fundul lor punem un cuţit rece.

– Sticlele cu gât foarte îngust se curăţă cu uşurinţă, dacă introduceţi în ele o lingură de boabe de orez, puţină apă şi le agitaţi puternic.

● **ŞOARECI** – Dacă dulapul dv. de alimente e vizitat de şoareci de casă, puneţi în el frunze de mentă şi flori de crizanteme ori tufănele sălbatice. Musafirii nepoftiţi îşi vor lua tălpăşiţa.

– Şoarecii pleacă din pivniţe şi magazii dacă pe lângă pereţi puneţi din loc în loc, legături de izmă de câmp.

– Lumânărica introdusă în găurile de şoareci sau de şobolani (se folosesc numai florile galbene) are o acţiune ratifugă.



● **TABLOURILE** afumate şi murdare se curăţă cu o jumătate de cartof crud. Când tăietura se murdăreşte, se taie şi se freacă din nou, dar uşor. Apoi se umezeşte o cârpă albă în ulei şi se şterge întreaga suprafaţă a tabloului. la urmă se şterge (dar tot fără a apăsa) cu o cârpă moale, uscată.

– Tablourile în ulei capătă un luciu frumos dacă după ce sunt curăţate de praf, se şterg cu albuş de ou bătut cu zahăr pudră şi puţin alcool.

– Tablourile şi oglinzile atârnate pe perete lasă cu vremea urme urâte pe var. Pentru a evita acest neajuns, puneţi între dosul obiectelor şi zidul pe care se află un dop de plută, tăiat în rondele mai mici.

● **TACÂMURI** – Tacâmurile de argint se curăţă mai uşor dacă le lăsaţi o jumătate de oră în lapte acru. Apoi, clătiţi-le cu apă caldă şi ştergeţi-le repede, pentru a nu se păta.

– Cu o jumătate de ceapă tăiată curăţaţi petele de rugină de pe orice tacâmuri.

– După folosire, atât tacâmurile cu care se curăţă peştele cât şi cele cu care se mănâncă, se spală mai întâi cu apă rece cu oţet, apoi cu apă caldă.

– Petele rezistente de pe tacâmurile argintate dispar, dacă le frecăm cu sare grunjoasă umedă.

– Apa în care au fiert cartofii, puţin sărată, curăţă foarte bine tacâmurile de argint înnegrite.

– Tacâmurile de inox capătă o strălucire de invidiat dacă le frecăm cu o jumătate de lămâie deja folosită şi apoi le ştergem cu o cârpă moale.

● **TAPET** – Vreţi să vă tapetaţi locuinţa? Ţineţi seama de spaţiu. O cameră mare nu se tapetează la fel ca una mică. În primul caz, puteţi alege tapete cu modele florale, viu colorate. În odăile mici, alegeţi tapete simple, colorate uni, altfel riscaţi ca spaţiul să pară şi mai redus.

– Dacă tapetul lavabil şi-a pierdut strălucirea, procedaţi în felul următor: puneţi într-un vas 2 kg de sare de bucătărie, acoperiţi cu apă rece şi lăsaţi să se dizolve. Înmuiaţi în această soluţie un tampon, storceţi-l bine şi spălaţi tapetul.

● **TAPIŢERII** – Dacă tapiţeria fotoliilor e înflorată (sau cu modele multicolore), draperiile trebuie să fie într-o singură culoare. Dacă stofa de pe mobile e simplă şi în culori potolite, puteţi alege draperii cu modele sau flori.

– Tapiţeriile din piele trebuie întreţinute în mod regulat prin ungerea cu o ceară de aceeaşi

culoare cu ele. Ungeţi-le, lăsaţi ceara să se usuce, apoi lustruiţi. Repetaţi această operaţie atât de necesară.

– Fotoliile şi scaunele din piele se curăţă o dată pe lună, cu un burete uşor înmuiat în bere (blondă).

– Canapelele şi fotoliile din piele se curăţă cu un burete umezit într-un amestec de apă şi săpun de glicerină. Treceţi peste ele apoi cu o cârpă înmuiată în apă şi foarte bine stoarsă, apoi cu o cârpă uscată şi moale. După ce se usucă, folosiţi un lapte special, existent în comerţ.

– Pluşul de pe fotoliile capitonate care au prins murdărie mai ales pe braţele fotoliului şi pe spetează îl curăţim cu un tampon înmuiat în trei părţi de eter şi o parte alcool cald. Frecăm locul, apoi îl ştergem cu o flanelă uscată.

– Fotoliile şi canapelele învelite în catifea se curăţă cu nisip cald sau cu tărâţe încinse în tigaie, pe care le împrăştiem uniform pe toată suprafaţa materialului, frecând bine locurile murdare cu palma. Lăsăm nisipul sau tărâţa să stea o jumătate de oră, apoi curăţăm bine fotoliul cu o perie deasă şi aspră.

– Pluşul ori catifeaua mobilelor se curăţă foarte bine cu următorul amestec: două părţi alcool cu o parte amoniac. Periaţi mai întâi de praf mobilele, apoi luaţi un tampon făcut dintr-un prosop foarte curat, şi frecaţi suprafaţa catifelei numai într-un singur sens. Cum se murdăreşte cârpa, o înlocuiţi cu alta curată. După ce catifeaua se usucă, se perie în aceeaşi direcţie în care a fost curăţată.

– Pluşul se curăţă frecându-l cu foi de varză.

– Tapiţeriile din velur (pluş) sau catifea se curăţă în modul următor: mai întâi se curăţă tapiţeria cu peria mică de la aspirator, apoi se prepară o soluţie dintr-un litru de apă şi o lingură de amoniac. Folosiţi o perie suplă, înmuiată în lichid. Frecaţi împotriva direcţiei perilor materialului. Lăsaţi să se usuce, apoi ştergeţi tapiţeria cu o piele de căprioară.

– Părul de pisică se curăţă uşor de pe tapiţeria mobilelor şi de pe covoare, folosind un burete umed sau o perie vârâtă într-un ciorap de mătase.

– Animalelor de casă le piere pofta de-a roade şi de a zgâria tapiţeriile de pe mobile, dacă le ungeţi cu praf de piper.

● **TELEFONUL** se curăţă cu spirt de 90°. Folosiţi un tampon de bumbac, dar evitaţi să ridicaţi receptorul când ştergeţi tabloul numeric, fiindcă numerele înregistrate în memoria aparatului se deprogramează.

– Telefonul nu trebuie folosit niciodată în baie sau în bazin.

● **TERACOTA ALBĂ** se curăţă frumos dacă o frecăm cu lămâie, insistând asupra petelor. Ştergem apoi cu o cârpă moale, uşor îmbibată în ulei.

● **TERMOSUL** nefolosit trebuie ţinut fără capac, altfel va prinde un miros urât, de stătut.

– Termosul se curăţă cu apă caldă în care se dizolvă câteva linguriţe de bicarbonat de sodiu. Se lasă să stea în vas câteva ore, după care se clăteşte cu multă apă.

● **TIMBRELE** – Cine colecţionează timbre poştale şi vrea să le desprindă de pe scrisori fără ca ele să se rupă, să folosească fierul de călcat. Puneţi fierul cald pe marca poştală şi dezlipiţi-o repede, înainte ca lipiciul să se întărească din nou.

– Timbrele lipite se dezlipesc uşor dacă le băgaţi cu plicuri cu tot în congelator.

– Colecţiile de timbre se protejează de umezeală aşezându-se foi de sugativă între paginile clasorului. Dacă timbrele sunt ţinute în cutii, introduceţi în ele săculeţe antiumiditate, pe care le găsiţi în tuburile de medicamente străine.

● **TRANDAFIRII** rămân proaspeţi vreme îndelungată dacă li se zdrobesc cozile pe o suprafaţă de 1 cm, iar în apa în care sunt puşi se adaugă o tabletă de aspirină şi o linguriţă de zahăr.

– Trandafirii ţin multă vreme în vază dacă le tăiaţi tulpinile oblic şi puneţi în apa din vază o bucăţică de cărbune de lemn.

● **ŢÂNŢARI** – Alungaţi ţânţarii înainte ca ei să pătrundă în casă. Tăiaţi o lămâie în patru, înfigeţi în ea câteva cuişoare aromate şi puneţi bucăţile pe terasă, pe balcon sau chiar în fereastră, printre ghivecele cu flori.

– Frunzele de roşii atârnate în buchetele alungă ţânţarii şi viespile.

• URMELE DE DEGETE de pe uşi dispar dacă le frecăm cu un cartof crud. Apoi, ştergem cu o cârpă moale.

• UMBRELA dvs. va rămâne ca nouă dacă o ştergeţi din când în când cu o cârpă şi cu puţin spirt, apoi o lăsaţi deschisă, la uscat.

– Vă udă ploaia, deşi purtaţi o umbrelă? Dacă da, puneţi umbrela deschisă pe podea. Faceţi un amestec de parafină şi benzină (1:15) şi întindeţi-l cu o pensulă pe suprafaţa umbrelei. În mod garantat, nu va mai trece apă în interior.

– Dacă umbrela dvs. nu mai este impermeabilă, puteţi să corectaţi lucrul acesta în modul următor: înmuiaţi mătasea umbrelei într-o soluţie de oţet amestecat cu argilă (praf de argilă sau caolin).

• UNELTELE dvs. nu vor rugini niciodată, dacă puneţi în cutia unde le ţineţi câteva bile de naftalină.

• UŞI – Hoţii ştiu să răsucească pe dinafară cheia lăsată în uşă. Iată ce trebuie să faceţi ca să vă asiguraţi contra spargerilor: îndoiţi în formă de "U" o sârmă potrivit de groasă. După ce aţi încuiat uşa pe dinăuntru, treceţi această sârmă peste clanţă şi vârâţi-i cele două capete îndoite în toarta cheii lăsate în broască.

• VASELE DE CERAMICĂ uşor crăpate îşi recapătă etanşeitatea, dacă fisura se unge cu lac de unghii.

• VASE DE GĂTIT – Crustele rezistente de aluat care rămân pe pereţii formelor de copt se curăţă astfel: frecaţi formele cu puţină hârtie şi sare, apoi ungeţi-le cu untdelemn. Acoperiţi-le cu o cârpă udă. După două ore, crustele se desprind singure.

– Cratiţele emailate nu le răzuiţi niciodată cu cuţitul sau cu un burete de sârmă. Emailul plezneşte. Frecaţi-le cu săpun ori dacă faceţi foc cu lemne, cu apă cu cenuşă.

– Fundul cratiţelor de care s-a prins mâncarea se presară cu sare grunjoasă şi se lasă cca 1 oră. Arsura se va desprinde uşor.

– Mâncarea arsă de pe fundul cratiţelor care produce atâtea neplăceri gospodinelor se rade cel mai bine cu o... lingură de pantofi. Cuţitele şi buretele de sârmă zgârie emailul.

– Arsurile de mâncare prinse de fundul cratiţelor ies extrem de uşor dacă turnaţi în vase un pahar de oţet, pe care îl lăsaţi să se înfierbânte, până la completa evaporare, pe flacăra mică a aragazului.

– Mâncarea arsă pe fundul oalelor se curăţă uşor, dacă se stoarce deasupra o lămâie. După câteva ore, negreala prinsă pe fund se curăţă fără probleme.

– Când laptele se arde pe fundul oalei, crusta formată e foarte greu de spălat. Fierbeţi mai bine o ceapă în oală: murdăria se desprinde ca prin minune.

– Obiectele din fontă (plite, tigăi) se curăţă cu o ceapă tăiată în două, apoi se lustruiesc cu o bucată de pânză înmuiată în ulei.

– Ibricul de cafea se poate curăţa uşor dacă fierbem în el apă cu o felie de lămâie.

– Sitele pentru făină trebuie clătite doar cu apă rece, deoarece apa caldă nu le curăţă foarte bine.

– Sita şi cuţitul de la maşina de tocat se ascut foarte bine dacă le frecăm cu faţa plată de un ciment nelustruit (zgrunţuros).

– După ce folosiţi piuliţa de bucătărie şi o spălaţi, înfăşuraţi pisălogul într-o hârtie. Nu va mai cocli.

– După ce aţi spălat tigăile, ungeţi-le foarte puţin cu ulei sau frecaţi-le cu o bucăţică de şoric de porc. Puneţi apoi în ele un pumn de sare de bucătărie şi după ce le încălziţi uşor, frecaţi-le bine cu un tampon de hârtie igenică. Se fac ca noi.

– Tigăile de tuci se spală punându-le să fiarbă într-un vas mare, cu apă cu sodă. Clătiţi-le cu apă caldă. Când sunt noi, le scoateţi mirosul de fontă, punând să fiarbă în ele cojile de la zarzavaturile curăţate.

– Tigăile care au pete de rugină trebuie frecate cu un amestec de cenuşă cu gaz. Apoi, le clătim bine cu apă clocotită.

– Tigăile nesmălţuite nu mai ruginesc dacă după întrebuinţare le frecaţi cu un amestec de sare şi piper, iar apoi le ungeţi cu puţin ulei.

– Tigăile se curăţă de grăsimea în care s-au prăjit alimentele, folosind făină. Presăraţi o

mână de făină pe pereţii tigăii, aşteptaţi să absoarbă uleiul şi apoi frecaţi-o cu 2-3 bucăţi de hârtie absorbantă. (Nu turnaţi niciodată grăsimea rămasă în jgheabul chiuvetei, ci puneţi-o într-un ziar şi apoi aruncaţi-o la gunoi, într-o pungă. În timp, depunerile de grăsime atrag murdăria şi înfundă ţevile de scurgere.)

– Vasele din aluminiu se spală cu săpun, apă caldă, folosind un dop mare de plută pentru a le freca. Nu întrebuinţaţi niciodată soda şi nu lăsaţi niciodată vasele neşterse.

– Vasele de aramă se freacă cu sare udă amestecată cu oţet sau nisip fin şi oţet. Clătiţi şi ştergeţi bine. Nu lăsaţi alimentele să stea în vase de aramă. Se coclesc.

– Vasele în care s-a gătit peşte se spală mai întâi în apă rece şi apoi în apă caldă. La fel se procedează şi cu vasele în care a fost dulceaţă, ouă crude, cocă de aluat.

– Tigăile din teflon nu mai trebuie folosite dacă apar pe ele zgârieturi. Suportul teflonului este aluminiul, un metal incriminat în cauza multor boli, printre care şi Alzheimer.

– Vasele de teflon se curăţă fierbând în ele 2 linguriţe de praf de copt amestecat cu o ceaşcă de apă. Lăsaţi să fiarbă 15 minute. Clătiţi apoi vasul, ştergeţi-l şi ungeţi-l cu puţin untdelemn.

– Arsurile de pe vasele de teflon se pot îndepărta fierbând în ele o jumătate de cană de oţet + o cană de apă + 1 linguriţă de bicarbonat de sodiu. Apoi se lustruiesc cu o cârpă moale.

– Vasele din email şi inox îşi recapătă curăţenia interioară dacă se fierbe în ele apă cu un pumn de urzici.

– Vasele emailate se curăţă de petele de fructe rămase pe ele dacă se fierbe în ele apă sărată vreme de o oră, în care se pun doi cartofi cruzi.

– Oalele în care se fierbe apă în permanenţă nu se mai acoperă cu calcar pe margini, dacă puneţi în ele o scoică curată.

– Tăvile noi (cele din tablă neagră pentru copt cozonaci) se vor unge cu untdelemn şi se vor arde în cuptor înainte de întrebuinţare. Astfel, ele nu se vor mai cocli.

– Vasele în care a fiert lapte şi cele în care s-a frământat aluat se lasă mai întâi la înmuiat cu apă rece, apoi se spală cu apă fierbinte.

– Din când în când, fierbeţi în vasul de lapte coji de cartofi. Ele au proprietatea de a steriliza.

– Vasele din fontă nu vor mai reţine miros de mâncare după ce se găteşte în ele, dacă, înainte de a fi întrebuinţate, se fierbe în ele un litru de lapte crud şi un cartof curăţat şi tăiat bucăţele. După ce sunt spălate, obiectele din fontă trebuie şterse şi uscate perfect.

– Vasele de aramă se curăţă cu o lămâie tăiată în două şi presărată cu sare grunjoasă.

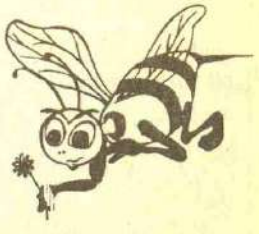
– Mirosul de ceapă al vaselor de bucătărie dispare dacă le frecaţi cu sare sau cu un praf de muştar.

● **VAZELE POROASE,** prin care curge apa, trebuie unse cu parafină pe peretele interior. Lăsaţi cam un deget de substanţă să se solidifice pe fundul lor.

● **VĂRUIT** – Dacă vă văruiţi singuri camerele, adăugaţi în apa de var câteva foi de gelatină. Veţi obţine rezultate optime. Iar pentru ca pereţii să nu se cojească, adăugaţi sare în var până la saturaţie.

● **VESELA DE STICLĂ** devine transparentă şi strălucitoare dacă se spală în apă rece, sărată.

● **VIESPILE** care au tendinţa să-şi construiască cuib în magaziile dvs., îşi vor lua tălpăşiţa dacă aşezaţi în apropiere o pungulită de pânză cu naftalină în ea. La fel de eficient este şi mirosul de petrol.



● **VIPERELE** nu suportă mirosul de amoniac. Dacă ajungeţi prin zone populate de ele, ungeţi-vă încălţările cu amoniac pur.

● **VOPSELE** – Urmele de vopsele de ulei nu ies prea uşor la spălat. Înmuiaţi mai bine o cârpă moale în untdelemn şi frecaţi locurile murdare de pe mâini ori de pe obraz. Petele ies foarte uşor.

– Vopseaua nu mai curge pe mânerul pensulei dacă îi vârâţi coada într-o jumătate de minge, cu gura în sus. Picăturile de prisos se adună în ea.

– Pentru a întinde mai uşor o vopsea pe bază de lac sintetic pe mobile sau pe pereţi, puneţi să se încălzească o oală cu apă şi scufundaţi înăuntru cutia de vopsea. Vopseaua caldă se întinde mult mai uşor şi munca este mult mai îngrijită.

W.C. Aprinderea unui chibrit deasupra WC-ului înlătură în mod garantat un miros oricât de greu. El face inutilă folosirea spray-ului aromat şi nu ameninţă mediul înconjurător.

– WC-urile şi chiuvetele se protejează de ger, adăugând în gurile de scurgere un pumn mare de sare grunjoasă.

– Sarea fină poate fi folosită pentru curăţarea obiectelor sanitare din baie (nu zgârie).

Sezonul rece şi plantele de apartament

Dacă vreţi ca florile dv. să rămână frumoase şi sănătoase şi după ce le mutaţi de pe terasă în casă, respectaţi următoarele îndrumări:

- Plantele nu trebuie apropiate la mai mult de 1 metru faţă de sursele de căldură.
- Udaţi plantele la aceeaşi oră, de preferinţă dimineaţa, când ele se găsesc în plin proces de asimilaţie. Îndreptaţi jetul de apă spre marginile ghiveciului, fiindcă acolo se află rădăcinile tinere.
- Iarna, dacă nu puteţi aşeza toate florile pe pervazul ferestrei, puneţi-le cât mai aproape de surse de lumină artificială.
- Lumina primită de plante se poate mări dacă în spatele lor se aşează o oglindă sau o folie de aluminiu pentru menaj.
- La introducerea plantelor în apartament, ele trebuie băgate sub duş (jet slab), pentru a fi bine curăţate de praf. Dacă sunt mari, ştergeţi-le frunzele cu un burete sau o cârpă umedă.
- Temperatura camerei în care se află plantele nu trebuie să depăşească 21°C. Dacă temperatura este mai ridicată, plantele trebuie pulverizate cu apă o dată pe săptămână, pe ambele părţi ale frunzelor.
- Plantelor înflorite nu trebuie să li se schimbe locul până la primăvară.
- Feriţi plantele de curenţii reci.
- Iarna, plantele nu au nevoie de îngrăşăminte.

Sfaturi ţărăneşti extrase dintr-un almanah popular

• **Laptele** nu se mai acreşte vara, dacă arunci în el, cum l-ai muls, o crenguţă de busuioc.

• **Scroafele** nu-şi mai mănâncă purceii, dacă procedezi în felul următor: iei un fier înroşit în foc şi torni peste el oţet. Cu aburul ce iese afumi purceii vreo câteva zile după fătare.

• **Pomii** vor fi scăpaţi de furnici, dacă torni pe locurile pe unde umblă, apă în care s-a topit săpun.

• **Găinile** se vor oua toată iarna, dacă le dai să mănânce turtă făcută din tărâţe de grâu, ulei şi făină de ghindă, amestecate cu apă caldă.

Îmbrăcăminte

● **AMIDONUL** pulbere, folosit la scrobitul rufelor, le va imprima acestora o strălucire deosebită, dacă înainte de dizolvarea în apă, se amestecă cu o linguriţă de sare fină.

● **AMOMIACUL DE UZ GOSPODĂRESC** nu trebuie pus niciodată în contact cu fibrele sintetice sau în apă fierbinte. Folosiţi apă călduţă sau rece.

● **APRET** – Apa în care a fiert orezul reprezintă un apret excelent pentru lenjerie fină, feţe de masă şi perdele. Strecuraţi-o, lăsaţi-o să se răcească şi conservaţi-o într-o sticlă, la frigider.

● **ARSURI PE ŢESĂTURI** – Dacă aţi uitat fierul fierbinte pe o bluză sau pe cămaşa soţului dv. şi locul s-a îngălbenit, apelaţi urgent la puţină apă oxigenată diluată (jumate-jumate) cu apă rece. Frecaţi locul, lăsaţi lichidul câteva minute să acţioneze, apoi spălaţi rufa cu apă şi cu săpun. Dacă pata nu dispare de prima dată, repetaţi operaţia de mai multe ori.

– Lămâia, sarea şi soarele scot arsurile de pe ţesături. Mai întâi, rufa vătămată trebuie îmbibată bine cu suc de lămâie. Apoi se pune deasupra un strat de sare şi se aşază rufa în plin soare.

– Petele de pârlit de pe un material pot fi înlăturate frecându-se cu o bucată de zahăr uşor îmbibată în apă. Apoi se curăţă locul cu un tampon de vată ori tifon înmuiat în apă.

● **BLĂNURILE** udate de ploaie sau ninsoare se pun la uscat într-un loc bine aerisit, nu prea cald, departe de soare sau sursă de căldură. Când sunt uscate, se scutură bine. Dacă atât nu ajunge pentru ca părul să-şi recapete direcţia iniţială, se apelează la o perie moale sau un pieptene rar.

– Haina de blană udată de ploaie îşi recapătă luciul în modul următor: o întindem pe o masă şi o presărăm cu acid boric cristalizat. O lăsăm să astfel 12-14 ore. Apoi periem în sensul firelor de păr.

– Hainele de blană plouate (pe timp de lapoviţă) se pun la uscat pe un umeraş, fără să fie atinse, apoi se bat uşor cu un bătător de covoare. Perii blănii îşi vor reveni.

– Înainte de a aşeza din nou în dulapuri confecţiile de blană – haine, cojoace, gulere, căciuli – periaţi-le foarte bine cu o perie potrivit de aspră, îmbibată într-o soluţie de apă cu oţet. Alegeţi pentru această operaţie o zi caldă, pentru a lăsa blănurile afară, să se "sorească".

– *Blana de astrahan* se curăţă foarte bine şi capătă o strălucire deosebită dacă se perie energic cu miez de nucă uscată, tăiată-n bucăţi.

– *Blănurile naturale* se pot degrasa, fără să-şi piardă strălucirea, dacă se perie energic cu tărâţe proaspete de grâu.

– *Blănurile albe* se curăţă cu talc, mălai fierbinte sau făină albă. Frecaţi blana cu produsul respectiv, astfel ca acesta să ajungă până la rădăcina perilor. Începeţi de la guler şi înaintaţi către poale. Insistaţi acolo unde blana se murdăreşte mai mult: la manşete şi guler. Când curăţenia e terminată, scuturaţi blana bine, apoi periaţi-o cu o perie bine spălată şi uscată.

– *Blănurile "bătrâne" şi "ofilite"* îşi recapătă strălucirea dacă le frecăm uşor cu un tampon îmbibat în petrol lampant sau terebentină. Apoi le atârnăm afară, ca să-şi piardă mirosul.

– Când nu mai aveţi nevoie de ele, blănurile trebuie "puse bine" pentru iarna viitoare. Conservarea lor se face astfel: se scutură bine de praf, se curăţă blana cu benzină uşoară, în special la guler, se aeriseşte bine, apoi se pune într-un sac de hârtie, în care s-a introdus un săculeţ de naftalină. De subliniat că niciodată naftalina nu trebuie să vină în contact cu blana deoarece o deteriorează.

– Blănurile se aşază vara în dulapuri întunecoase sau în pungi de hârtie, pentru a nu ajunge la ele lumina zilei.

● **CATIFEAUA** prăfuită sau plină de scame se poate curăţa uşor dacă înmuiaţi o perie de haine în sare. Treceţi-o uşor, în jos, pe direcţia ţesăturii.

– Rochiile, taioarele şi pantalonii de catifea se curăţă cu o perie moale, înmuiată într-un vas cu sare. Mai întâi periaţi hainele pe direcţia contrară firului din ţesătură, apoi de-a lungul lui.

– Ţesăturile cu aplatizări, mai ales cele din catifea şi velur, se ţin câteva minute cu porţiunea presată în aburii unui vas cu apă care clocoteşte. Se perie apoi catifeaua în sensul invers al desenului firelor.

– Dacă este purtată prea mult, catifeaua îşi pierde culoarea şi luciul. Iată însă un remediu: se udă catifeaua pe dos, se aşază cu faţa pe o pătură aspră şi se calcă. Vaporii formaţi trec prin ţesătură, iar firele acesteia redevin strălucitoare.

– Catifeaua se calcă numai pe dos sau interpunând între ea şi fierul fierbinte o pânză uscată.

● **CIORAPII DE MĂTASE** se rup uşor când pantofii au vârfurile decupate. Ca să îi protejaţi, ungeţi-i în zona expusă, cu ojă de unghii. Vor fi mai rezistenţi faţă de barierele de pe drum.

– Dresurile pentru femei (ciorapii chilot din nylon) ţin mult mai bine dacă înainte de prima întrebuinţare îi puneţi uzi, într-o cutie de plastic, în congelator. După ce-i scoateţi, lăsaţi-i să se usuce.

– Ciorapii din nylon, înainte de a fi purtaţi, trebuie înmuiaţi în apă fierbinte şi-apoi uscaţi. Vor deveni mai elastici şi firele se vor rupe mai greu.

– Ciorapii de nylon ţin mai mult dacă după fiecare purtare îi trecem (clătim) prin apă rece.

● **CIZMELE** îşi menţin multă vreme forma iniţială dacă atunci când nu sunt purtate se vâră în ele sticle goale de plastic.

– Cizmele ude de ploaie nu se deformează deloc dacă le "înfundaţi" bine cu hârtie de ziar, care va absorbi umiditatea.

● **CREMĂ DE GHETE** – Cea mai bună cremă de ghete e cea din cutii. Curăţaţi mai întâi pantofii de noroi cu o perie aspră, apoi ştergeţi-i cu o cârpă umedă, lăsaţi-i să se usuce, apoi ungeţi-i bine cu cremă. Nu-i lustruiţi. Lăsaţi-i o noapte pentru ca vaxul să intre bine în piele. A doua zi daţi-le lustru cu o cârpă moale.

– Crema de ghete întărită poate fi din nou întrebuinţată dacă se amestecă cu câteva picături de lapte sau de gaz.

● **CROITORIE** – Dacă vă ocupaţi de croitorie la domiciliu, înainte de a croi ceva din stofă, călcaţi-o cu o cârpă udă.

● **CUM CĂLCĂM:** *Mătasea artificială* se calcă de la stânga la dreapta. *Mătasea naturală* se calcă uscată, tot de la stânga la dreapta. *Lâna*

se calcă sub o pânză umedă. *Lenjeria de corp* se calcă pe firul materialului. *Broderiile* – întâi de la stânga la dreapta, apoi de la dreapta la stânga.

● **DANTELELE** de bumbac se apretează cu puţin zahăr, bine dizolvat în apa cu care le limpeziţi.

– Dantela rămâne frumoasă dacă după spălare se clăteşte în lapte şi se usucă pe o bucată de pânză curată.

– Dacă vreţi să coloraţi dantelele albe în culoarea plăcută a untului, băgaţi-le după ce le spălaţi, într-o infuzie de frunze de gutui, frunze de roşii uscate sau foi de ceapă.

– Berea picurată în apa de umezire a dantelelor, înainte de a le călca, le va da acestora o strălucire deosebită.

– Dantelele negre se spală cu apă şi zaţ de cafea. În ultima apă, se pune o linguriţă de zahăr.

– Dantelele bej şi gălbui se pun din când în când într-o infuzie de foi de tei sau de gutui.

– Dantelele se calcă numai umede şi numai pe dos, acoperite cu o cârpă.

– Dantelele croşetate se calcă cu cârpa udă, dar prin presare, fără a muta fierul în sus şi-n jos (se deformează).

● **ELASTIC** – Când vor să schimbe un elastic uzat, majoritatea femeilor îl trag afară, chinuindu-se apoi să-l vâre pe cel nou. Iată un procedeu mult mai simplu: prindeţi elasticul nou de capătul celui vechi. Când îl trageţi afară pe cel uzat, cel nou îi va lua locul.

● **FERMOARELE** care după spălarea îmbrăcăminţii funcţionează greu, se vor desface şi închide uşor dacă sunt unse cu o bucăţică de ceară.

● **FIERUL DE CĂLCAT** – Talpa fierului de călcat se păstrează curată dacă după fiecare întrebuinţare o frecăm călduţă cu pastă de dinţi, o ştergem cu un prosop umed, apoi cu unul uscat.

– Talpa fierului de călcat, pe care se lipeşte câteodată scrobeala sau plasticul din hainele de fibre sintetice, se curăţă frecându-se uşor cu praf de cretă, vin sau cu un tampon de vată îmbibat cu sare de bucătărie, după care se lustruieşte cu o cârpă moale.

– Urmele de arsuri (de la rufele de fibre sintetice) care rămân pe talpa fierului de călcat se curăţă uşor dacă înfăşurăm o lumânare din ceară albă într-un tifon şi o trecem peste talpa fierului, cât mai e cald. Prin acest procedeu, nu se zgârie.

– Dacă fierul de călcat pe care-l aveţi e prevăzut şi cu un dispozitiv pentru aburi, adăugaţi în apa pe care o băgaţi înăuntru câteva picături de parfum. Când le veţi stropi, rufele se vor îmbiba de aromă.

– Talpa ruginită a fierului de călcat se curăţă cu un amestec de sare şi unt. După o oră, se şterge cu hârtie moale.

– Talpa înnegrită a fierului de călcat se curăţă cu o cârpă trecută prin săpun umezit, câtă vreme fierul mai este cald.

● **FULARELE DE MĂTASE** se spală în apă călduţă cu clăbuc de săpun. Clătiţi-le apoi cu apă rece, adăugând câteva picături de oţet, pentru a le înviora culorile. Întindeţi-le fără a le stoarce.

● **HAINE DE ANTILOPĂ** – Neplăcutele pete de pe hainele de antilopă se scot frecându-le cu un şmirghel fin. Economisiţi costul piperat al curăţătoriei chimice.

– Murdăria de pe gulerul hainelor de antilopă se scoate frecând-o cu o gumă albă.

● **HAINE DE PIELE** – Înainte de a veni ploile şi ninsorile, ungeţi-vă hainele din piele cu un amestec de ceară topită şi untură de peşte (proporţia 1:4). Nu ceruiţi pielea înainte de a o curăţa de impurităţi.

– Hainele din piele care îşi pierd supleţea se şterg bine cu un tampon îmbibat în glicerină.

– Hainele din piele se calcă perfect, dacă intercalaţi între talpa fierului de călcat şi obiect, o hârtie de sugativă împăturită.

– Petele de grăsime de pe hainele din piele dispar cu esenţă de terebentină.

● **HAINELE ŞIFONATE** se netezesc de minune dacă veţi recurge la un truc extrem de uşor: agăţaţi-le deasupra căzii umplută cu apă fierbinte. Aburii fac ca părţile şifonate să se întindă.

• HALATELE DE BAIE, prosoapele din frotir şi în general toate rufele groase nu rămân aspre după spălat dacă le vom înmuia vreme de o oră în apă caldă, sărată.

• LAPTELE ÎNTĂREŞTE CULORILE – Dacă vopsiţi acasă obiecte mici de îmbrăcăminte şi doriţi să nu mai iasă deloc culoarea din ele, puneţi-le peste noapte într-un lighean cu lapte, astfel ca lichidul să le acopere complet. Culoarea devine în felul acesta durabilă şi nu mai iese la spălat.

• LÂNURILE sensibile, ca angora, caşmirul şi mohairul, trebuie întotdeauna spălate repede, în apă rece, cu şampon de păr, iar apoi clătite bine. Puloverele croşetate din aceste tipuri de lână nu trebuie stoarse, ci doar presate uşor. Apoi, se înfăşoară într-un prosop, se presează iarăşi uşor, se scot afară şi se întind să se usuce pe un alt prosop gros.

– Dacă un pulover din lână s-a "strâns" (s-a bătut), ca să-şi recâştige calităţile iniţiale, introducem în apa călduţă în care îl spălăm o lingură de vaselină pentru mâini. După limpezire, se usucă întins.

– Puloverele "bătute" care şi-au pierdut fineţea şi elasticitatea devin ca noi, dacă după ce sunt spălate cu detergent, le clătiţi în apa în care aţi fiert fasole boabe albă (fără alte adaosuri). Să aibă temperatura mâinii, călduţă.

– Lâna devine moale ca puful dacă în apa de spălat adăugaţi câteva picături de glicerină.

– Lâna îşi păstrează moliciunea, dacă în apa de clătit se pune o lingură de oţet.

– Obiectele din lână rămân suple şi moi, dacă în ultima apă de clătire adăugaţi câteva picături de amoniac. *Atenţie! Amoniacul e toxic. Folosiţi-l numai în încăperi cu toate ferestrele deschise. Evitaţi să-i inspiraţi mirosul.*

– Înainte de a vă apuca să tricotaţi un pulover, opăriţi firele de lână în apă cu detergent.

– Puloverele de lână rămân pufoase şi moi după spălat, dacă în ultima apă de clătit puneţi o linguriţă de borax (se găseşte la farmacie).

– Tricotajele din lână colorată se ţin înainte de-a fi spălate în apa în care s-a pus un vârf de cuţit de sare şi o lingură de oţet.

– Obiectele de îmbrăcăminte făcute din lână neagră îşi recapătă aspectul de nou, dacă în ultima apă de limpezit se pune un pahar de bere.

– Lâna neagră îşi păstrează culoarea şi capătă strălucire dacă e spălată în apa rămasă de la fierberea spanacului.

– Ca să-şi păstreze culoarea, moliciunea şi forma, lâna neagră se limpezeşte într-un ceai din frunze de iederă (10 gr la 1 litru de apă).

– Părul lăsat de animalele de casă pe îmbrăcămintea de lână se scoate uşor cu un burete bine stors. Peria de haine nu va servi la nimic.

– Puloverele făcute din lână aspră ori din mohair care zgârie, trebuie udate, înfăşurate într-un prosop şi lăsate astfel să se scurgă. Când sunt zvântate, se împăturesc, se pun într-o cutie mai mare de plastic şi se bagă o zi în congelator. Apoi se întind la uscat pe un umeraş.

– Veşmintele din lână nu se calcă niciodată direct, ci numai cu o pânză umedă. Evitaţi şi călcatul cu aburi fiindcă deformează şi întinde împletitura.

• LENJERIA ALBĂ, care nu se întrebuinţează des, se păstrează mai multă vreme curată, dacă nu se calcă. Nu o puneţi niciodată în dulap înainte de a fi bine uscată. Dacă e jilavă, face pete.

• LENJERIA INTIMĂ din mătase îşi prelungeşte mult tinereţea dacă, înainte de a o spăla în apă călduţă cu săpun, o înmuiaţi 30 de minute în lapte ecremat. Clătiţi-o de mai multe ori, fără să o stoarceţi.

– Lenjeria din nylon nu se îngălbeneşte aşa de repede dacă puneţi în apa de clătit puţină apă oxigenată.

• MĂNUŞILE DIN PIELE care se întăresc din pricina umezelii devin iarăşi moi şi catifelate dacă le tragem pe mână şi le ungem bine cu ulei de ricin.

• MĂTASE – Bluzele de mătase trebuie ţinute pe umeraş, dacă le împachetaţi fac cute. Din contră: puloverele trebuie împachetate; ţinute pe umeraş, se lungesc.

– Bluzele de mătase nu trebuie niciodată stropite la călcat. Apar pete. Pentru ca aspectul lor să fie impecabil, ele trebuie călcate de la

stânga la dreapta şi întotdeauna umede integral.

– Mătasea neagră străluceşte deosebit de frumos, dacă în loc s-o spălaţi în apă, o spălaţi în ceai negru.

– Dacă vreţi să spălaţi acasă îmbrăcăminte confecţionată dintr-o mătase mai apretată, adăugaţi câteva bucăţi de zahăr în ultima apă de limpezit. În acest fel, mătasea îşi va recăpăta apretul şi-şi va menţine luciul.

– Pentru a curăţa cravatele de mătase, amestecaţi o jumătate de litru de benzină uşoară (neofalină) cu un pahar de sifon. Spălaţi în soluţia astfel obţinută cravata murdară, fără a mai folosi alt detergent. După spălare, cravata se pune la uscat fără a se stoarce, apoi se calcă cu o cârpă bine stoarsă de apă.

● **MILEURILE** croşetate care se pun pe mobile se vor murdări mai greu dacă în ultima apă de limpezit puneţi 2-3 linguriţe de zahăr.

– Mileurile din macramé se calcă mai uşor dacă le apretăm şi le uscăm foarte bine, acoperindu-le la călcat cu o pânză uscată.

● **MOLII** – La începutul verii, câmpiile se umplu de flori galbene de sulfină. Puneţi un mănunchi într-un vas fără apă. Până la începutul iernii, va pluti în cameră un parfum suav, şi în plus, moliile vor fi puse pe fugă.

– Moliile fug îngrozite dacă punem în dulap sau pe rafturi o bucată de cauciuc (anvelopă sau furtun).

– Un alt remediu împotriva moliilor: presăraţi printre veşmintele puse la păstrare un pumn de cuişoare aromate. Scârboasele zburătoare se vor ţine departe de ele.

– Lăsaţi cojile de portocale să se usuce, apoi puneţi-le printre hainele din dulap. Moliile nu le suportă mirosul.

– Portocala întreagă, înţepată cu cuişoare, nu va mai putrezi. Puneţi-o în dulapurile cu haine şi va alunga moliile definitiv.

– Moliile nu mai apar în dulapuri dacă puneţi pe rafturi conuri de brad.

– Moliile dispar dacă în casă creştem o muşcată creaţă, ale cărei frunze trebuie cât mai des fluturate cu mâna. De asemenea, frunzele ei se pun între haine, în dulap.

– Metodă eficientă de combaterea moliilor: încingeţi bine un fund de metal (pe care coaceţi ardeii) şi presăraţi peste el naftalină. Aceasta degajă un fum puternic, cu care se afumă încăperile unde s-au format molii. Rezultatul este extraordinar. Veţi găsi pe jos moliile moarte.

– Dacă vreţi ca îmbrăcămintea din lână să nu fie atacată de molii, puneţi în apa de clătit puţin oţet sau ceai de pelin.

– Uleiul de cedru elimină definitiv moliile. Dacă-l găsiţi la farmacie, ungeţi din când în când pereţii dulapului cu el. Miroase divin şi moliile dispar.

– Moliile sunt atrase de lichid şi cad în el şi de aceea e bine să punem în apropierea dulapurilor vase cu apă.

– Frunzele de roiniţă omoară moliile. Faceţi o infuzie din două linguri de plantă opărită cu o cană de apă, strecuraţi-o şi folosiţi-o ca insecticid.

– Frunzele de rozmarin introduse printre lâneturi le apără de molii.

– Moliile nu vor ataca hainele de blană, dacă în sacii de hârtie în care le înveliţi puneţi pe fund şi boabe de piper. Nu le înveliţi niciodată în huse de plastic.

● **NAFTALINĂ** – Îmbrăcămintea scoasă de la naftalină îşi pierde rapid mirosul dacă o punem lângă o sursă de căldură, şi nu la aer.

● **NASTURI** – La tăierea nasturilor cu lama se întâmplă adesea ca stofa de care sunt prinşi să sufere vătămări. Puneţi dinţii unui pieptene între haină şi nasturi şi neplăcerile vor dispărea.

– Pentru ca nasturii de metal de la bluzele dumneavoastră să nu capete un aspect mat, după o folosire îndelungată, puteţi să-i daţi cu lac de unghii transparent pentru a-şi recăpăta strălucirea.

– Nasturii cusuţi pe hainele de blană sau piele trebuie să fie dublaţi pe partea de dinăuntru, cu un alt nasture, mai mic.

● OBIECTE DIN PIELE – Cojile de banană curăţă foarte bine obiectele din piele: genţi, valize, cordoane, portmonee.

– Petele de mucegai de pe obiectele din piele dispar dacă sunt frecate cu o cârpă înmuiată în oţet cald în care s-a dizolvat sare de bucătărie.

– Obiectele din piele rezistă mai mult dacă sunt temporar curăţate cu un tampon înmuiat în zeamă de lămâie sau portocale, albuş bătut sau lapte demachiant vitaminizat.

– Obiectele din piele de porc se întreţin cu un amestec de 2/3 alcool de 90° şi 1/3 glicerină.

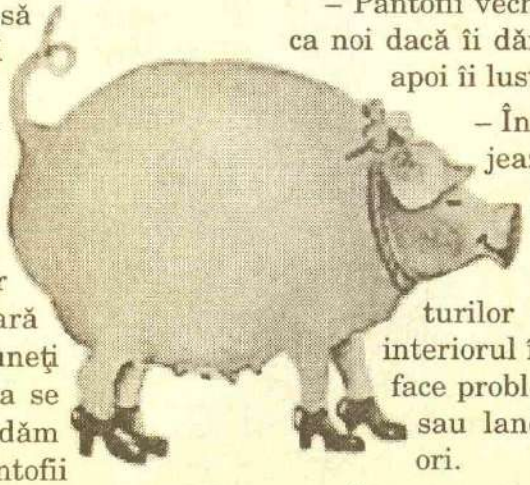
● ORGANDA (au apărut bluze de organdă în comerţul particular) nu se poate spăla cu detergenţi chimici, care o înmoaie şi îi scoate culorile. Ea rămâne multă vreme în formă (e uşor apretată) dacă o spălaţi în apă călâie, cu săpun de faţă.

● PANTOFI – Dacă pantofii vă colorează şosetele sau ciorapii, daţi-i cu puţin fixativ de păr.

– Pantofii noi (cizme, ghete) trebuie curăţaţi sistematic. Pentru a împiedica pielea să se usuce, încălţările trebuie date cu o cremă de ghete bună, care să conţină suficientă grăsime şi ceară. Evitaţi produsele "lăcuite", deoarece conţin substanţe agresive.

– Afară e ploaie şi ni se udă pantofii? Iată cum procedăm: îi înfundăm cu hârtie de ziar (suge apa), îi atârnăm de o bară (e bine să aibă aer). Nu-i puneţi lângă surse de căldură. Pielea se usucă şi crapă. A doua zi îi dăm din nou cu cremă de ghete. Pantofii din antilopă au nevoie de o impregnare specială cu tinctură sau spray.

– Aţi umblat prin zăpadă înmuiată cu sare şi ghetele vi s-au albit? Îmbibaţi o cârpă moale în gaz şi ştergeţi cu grijă locurile care s-au murdărit. (Cârpa trebuie să fie doar umedă). Lăsaţi încălţămintea să se usuce, apoi daţi-o cu cremă.



– Petele albe formate pe încălţămintea de piele, în timpul iernii, se curăţă cu lapte.

– Pantofii capătă un lustru frumos dacă adăugaţi în crema de ghete câteva picături de alcool.

– Încălţămintea de piele, bine curăţată în prealabil, se pune la păstrare pe vreme de iarnă, îmbrăcată în ciorapi vechi de nylon.

– Încălţămintea strâmtă devine lejeră dacă pantofii sunt umeziţi bine pe dinăuntru cu o cârpă înmuiată în oţet.

– Dacă vă strâng pantofii, procedaţi în felul următor: luaţi o bucată de vată mai mare sau, şi mai bine, o cârpă, înmuiaţi-o în spirt (nu contează dacă e alb sau albastru) şi ungeţi partea din interior a pantofului. Încălţaţi-l imediat, plimbându-vă de colo-colo prin casă. Repetaţi operaţia până vă simţiţi pantoful comod.

– Talpa de piele a pantofilor îşi dublează rezistenţa dacă o ungeţi din când în când cu ulei de in sau cu untură, pentru a o face impermeabilă.

– Tălpile pantofilor noi alunecă mai puţin dacă le frecaţi cu nisip sau cu şmirghel.

– Talpa din piele a încălţărilor trebuie unsă o dată pe săptămână cu ceară albă, pentru a împiedica pătrunderea apei.

– Pantofii vechi, cu un aspect ponosit, devin ca noi dacă îi dăm cu lac fixativ pentru păr şi apoi îi lustruim.

– Încălţămintea din piele se protejează de umezeală (pe vreme de ploaie şi moină) ungând-o cu untură de pasăre.

– Pentru evitarea rosăturilor de pantofi: ungeţi abundent interiorul încălţămintei, în locul unde vă face probleme, cu o cremă groasă: nivea sau lanolină. Repetaţi de mai multe ori.

– Încălţămintea şi poşetele din piele îşi recapătă strălucirea dacă le frecăm mai întâi cu o coajă de portocală şi apoi cu o cârpă moale.

– Tăiaţi o ceapă în două şi frecaţi cu ea pantofii din piele. Apoi lustruiţi-i cu o cârpă moale. Vor străluci (în acelaşi mod se scot şi urmele de zăpadă de pe bocanci).

– *Pantofii de antilopă* se degresează perfect, dacă sunt frecaţi cu un tampon de stofă, umezit într-o combinaţie de un pahar de apă călduţă + 1 lingură de amoniac.

– Pantofii de antilopă se şterg cu guma sau cu sare grunjoasă.

– *Pantofii de lac* îşi păstrează strălucirea dacă îndepărtăm petele de murdărie de pe ei cu o cârpă moale, după care îi ştergem cu o jumătate de ceapă şi la urmă cu o cârpă de molton sau lână.

– *Pantofii din lac negru* se curăţă cu ajutorul unui tampon moale, îmbibat în: caimac, bere, ulei de măsline sau albuş bătut spumă. În final, se lustruiesc cu o bucată de flanel uscat.

– Încălţăminte murdară – Ghetele ude şi murdare de noroi ridică întotdeauna probleme. Urmele pe care le lasă pe covoare şi pe podele se scot greu. Pentru a evita acest inconvenient, puneţi în antreu, imediat lângă uşă, un carton de ouă. Descălţaţi-vă când intraţi şi puneţi ghetele murdare pe el. Este poros şi absoarbe murdăria.

– Pielea pantofilor se întreţine foarte bine dacă se spală regulat cu lapte. După ce s-a uscat laptele, se unge pielea cu unt nesărat, după care se lustruieşte cu o cârpă moale.

● **PARFUMUL** nu trebuie niciodată vaporizat pe o haină de blană. Lase pete grase şi lipicioase.

● **PĂLĂRIILE DE PAI** se curăţă în interior cu o perie înmuiată în apă cu clăbuc. Clătiţi-le repede cu apă rece, apoi lăsaţi-le să se usuce la umbră, pe un prosop.

– Pălăriile de pai care nu mai sunt folosite pot fi transformate în cuiburi de păsări. Aşezaţi-le într-un loc ferit şi zburătoarele îşi vor face căsuţă în ele.

● **PÂNZA CERATĂ** se curăţă perfect şi devine strălucitoare dacă o ştergeţi cu o pânză îmbibată cu albuş de ou, bătut spumă.

● **PELERINELE DE CAUCIUC** devenite scorţoase îşi redobândesc supleţea, dacă sunt înmuiate într-o baie de apă călduţă, în care se pun 2 linguri de amoniac.

● **PERDELELE** îngălbenite sau feţele de masă pătate devin din nou frumoase şi albe dacă alături de detergent, puneţi în maşina de spălat şi un pacheţel de praf de copt.

– Perdelele devin mai albe şi uşor apretate, dacă în apa de clătit punem un pumn de sare.

● **PERIILE DE HAINE** îşi vor menţine vreme îndelungată perii tari, dacă înainte de prima întrebuinţare se ţin 1-2 ore în apă sărată.

– Periile de haine murdare se pot curăţa în felul următor: se înmoaie părul în gălbenuş de ou crud şi se lasă să se usuce. După uscare, părul se freacă bine cu o altă perie, înlăturând astfel cu restul de ou şi murdăria pătrunsă în perie. În locul gălbenuşului se poate folosi şi tărâţă umezită.

– Periile de haine se curăţă cel mai uşor cu aspiratorul. Puneţi peria cu părul îndreptat spre gura aspiratorului. Murdăria iese rapid din ea.

● **PERNE** – Spălarea penelor şi a pufului din perne se poate face în tocul lor sau în sac de tifon, pus dublu, în apă cu detergent. Se clătesc în mai multe ape apoi se centrifughează. Dacă nu aveţi maşină de spălat, folosiţi un fön de uscat părul. Faceţi o mică incizie în marginea pernei şi băgaţi gura fönului înăuntru.

● **PETE** – Nu folosiţi niciodată neofalina la scoaterea petelor de pe *ţesăturile din fibre sintetice*. Se pot deteriora ireparabil.

– Petele de pe veşminte nu mai ies niciodată dacă, înainte de a le scoate, le călcaţi cu un fier încins.

● *Petele de alcool* se spală cu apă limpede, căldicică.

● *Petele de bere* – frecaţi-le cu un burete înmuiat în apă călduţă.

● *Petele de cacao* nu e voie să fie spălate cu apă cu săpun. Locul murdar se înmoaie în apă rece, apoi frecăm cu glicerină.

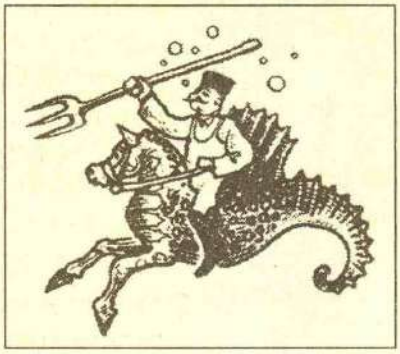
● *Petele de cafea,* când sunt proaspete, se scot cu apă sărată, sau se opăresc cu apă clocotită în care s-a pus glicerină.

– Înmuiaţi pata de cafea cu o bucată de pânză îmbibată în apă cu oţet alb sau cu apă oxigenată (soluţie 20%), apoi frecaţi.

● *Petele de ceai* care nu sunt prea vechi se pot scoate cu o soluţie formată din apă amestecată cu suc de lămâie.

– Petele de ceai persistente de pe feţele de masă şi şerveţelele de culoare deschisă se scot în felul următor: puneţi partea pătată peste o ulcică şi turnaţi deasupra apă clocotită din ibric. Repetaţi operaţia. Dacă petele nu cedează, puneţi în apă 1-2 linguri de glicerină şi când turnaţi frecaţi bine cu un burete deasupra petei.

– Petele de ceai de pe feţele de masă albe se îndepărtează cu suc de lămâie. Stoarceţi lămâie deasupra lor, lăsaţi să acţioneze vreme de 5 minute, frecaţi-le uşor cu un burete, apoi clătiţi-le cu apă călduţă. În cazul ţesăturilor de lână, petele se şterg cu un amestec în părţi egale, de spirt medicinal şi oţet. Apoi se usucă repede, frecând locul cu un tampon de vată.



● *Pete de ceară.* Puneţi o foaie de sugativă deasupra petei, iar alta dedesubtul stofei pătate, iar apoi treceţi cu fierul de călcat peste sugativă. Dacă nu aveţi fier de călcat, puteţi folosi un cuţit încins. În caz că rămâne o pată de culoare, ştergeţi pata cu apă amestecată cu oţet, apoi spălaţi materialul în mod obişnuit.

– Petele de ceară de pe haine se freacă cu o cârpă înmuiată în motorină, apoi se spală cu apă şi cu puţin săpun.

● *Pete de cerneală şi pix.* Atât petele de cerneală şi pix de pe degetele şcolarilor, cât şi cele imprimate pe ţesături, se curăţă cu ajutorul laptelui. Petele de pe piele se scot frecând locul murdar cu o cârpă înmuiată în lapte. Petele de pe rufe – înmuindu-le câtva timp în lapte, apoi spălându-le cu apă şi săpun.

– Petele de cerneală de pe o pânză albă se scot prin frecare cu suc de pătlăgele roşii.

– Petele de cerneală, dacă sunt proaspete, se freacă cu sare, apoi se spală cu apă caldă. Petele de cerneală de pe îmbrăcămintea de in se curăţă cu lapte rece, apoi se freacă cu lămâie. La sfârşit se clăteşte rufa cu apă rece.

– Cum se scot petele de pastă de pix? Pulverizaţi pe locurile murdare fixativ pentru păr. Petele dispar imediat.

– Urmele de pix de pe obiectele din piele se scot cu ajutorul unor ghemotoace de hârtie igenică înmuiate în spirt. Frecaţi bine locurile murdare apoi ştergeţi zona cu o cârpă uscată.

● *Pete de ciocolată* – Dacă o rufă de culoare deschisă s-a pătat vizibil cu ciocolată, recurgeţi la apă foarte sărată. Petele dispar imediat.

– Dacă pata de ciocolată e pe stofă de lână, tamponaţi-o cu un burete îmbibat cu benzină sau cu oţet alb. Dacă pata este pe pânză, frecaţi-o cu apă amestecată cu amoniac.

● *Petele de Coca-Cola* – tamponaţi pata cu un burete îmbibat cu un amestec în părţi egale de apă şi alcool.

● *Petele de cremă de ghete* se scot cu benzină şi, la urmă, cu spirt de uz casnic.

● *Petele de dulceaţă* – curăţaţi mai întâi locul cu lama unui cuţit, apoi ştergeţi cu un burete îmbibat de apă cu oţet.

● *Petele de fond de ten* de pe bluze şi rochii se scot uşor prin frecare cu miez de pâine.

– Frecaţi pata cu un tampon îmbibat în alcool de 90°, înainte de a o spăla.

● *Pete de fructe.* Iată cum puteţi scoate repede petele de fructe de pe cămăşile şi bluzele albe: înmuiaţi rufa pătată mai întâi în apa în care a fiert fasolea albă uscată, apoi puneţi-o într-un amestec de lapte cu suc de lămâie. Lăsaţi rufa să se înmoaie o jumătate de oră. Clătiţi apoi cu apă rece.

– Hainele de pânză sau mătase în culori deschise, pătate cu vişine, mure, afine etc. se curăţă în felul următor: înfierbântaţi puţin alcool alb şi amestecaţi-l cu o linguriţă de amoniac, apoi frecaţi locul pătat cu o cârpă moale.

– Feţele de masă sau hainele pătate cu suc de vişine sau cireşe se curăţă în felul următor: spălaţi-le întâi în apă călâie amestecată cu săpun, apoi lăsaţi-le înmuiate în lapte, până când petele dispar.

● *Petele de grăsime* se scot foarte bine cu pastă de dinţi. Lăsaţi-o să se usuce, apoi îndepărtaţi-o cu peria.

– Preparaţi o pastă făcută din sare şi din benzină uşoară. Frecaţi petele de grăsime mai întâi cu o cârpă moale, apoi cu o perie aspră.

– Petele de grăsime şi de ulei de pe materialele albe se scot cu o soluţie preparată din sare de bucătărie (1 lingură) şi amoniac (4 linguri). Se agită soluţia până la dizolvarea sării. Prin frecarea cu o cârpă înmuiată în soluţia respectivă, petele dispar.

– Petele de grăsime de pe stofe se curăţă cu tutun de calitate inferioară. Într-un litru de apă se pun 150 gr. tutun, se fierbe bine şi se obţine o soluţie cu care se freacă porţiunea pătată.

● *Petele de gudron* – după ce se rade cu o lamă locul pătat, se ţine o oră în lapte fierbinte.

● *Pete de gumă de mestecat.* Când guma moale de mestecat se lipeşte de-mbrăcăminte, singura soluţie este să băgăm haina într-o pungă de plastic, iar apoi în congelator. Guma îngheţată se desprinde uşor.

● *Petele de iarbă* se scot cu suc de lămâie amestecat cu puţină apă, cu vin curat sau cu spirt fierbinte. Petele vechi de iarbă trebuie înmuiate în lapte acru, spălate şi frecate cu lapte dulce.

● Petele de iod se scot cu amidon, după care se freacă locul cu apă şi săpun.

● *Petele îngălbenite* de pe rufele care stau în dulap se scot cu lapte crud.

● *Pete de îngheţată* – se înmoaie rufa cca o jumătate de oră în apă rece, apoi se unge pata cu un detergent lichid sau pulbere, se lasă puţin să acţioneze, apoi se freacă şi se clăteşte.

● *Petele de lipici* – folosiţi eterul de şters oja de pe unghii.

● *Petele de mucegai* se scot în felul următor: dacă ţesătura e albă şi petele sunt proaspete, înmuiaţi câteva ore locul pătat în oţet, apoi spălaţi rufa cu apă şi săpun. Petele de mucegai vechi de pe ţesăturile albe din bumbac se spală cu apă fierbinte şi săpun. Dacă rufa poate fi fiartă, se adaugă 5 gr. sodă calcinată la litrul de apă. Apoi ţesătura se clăteşte bine în apă cu oţet. Petele de pe ţesăturile din lână sau mătase se îndepărtează prin tamponarea cu terebentină, urmată de o spălare cu detergent şi clătire cu apă rece.

– Mucegaiul de pe lenjerie se înlătură spălându-l cu apă şi amoniac (o parte amoniac, şase părţi apă).

● *Petele de noroi* – lăsaţi-le să se usuce, apoi frecaţi-le cu o perie pentru a scoate urmele de pământ. În fine, frecaţi-le cu apă călduţă în care turnaţi oţet.

● *Petele de oţet,* vin roşu şi alb, fructe, cerneală, roşie, praf, grăsime se curăţă cu amoniac amestecat cu zece părţi apă.

● *Petele de ou* de pe feţele de masă se spală întâi cu apă rece şi numai după aceea cu apă caldă, altfel se "împietresc".

● *Petele de parfum* se scot cu glicerină caldă.

● *Petele de păcură* se scot din haine cu gălbenuş de ou crud.

● *Pete de rugină* – pentru a scăpa de petele de rugină de pe ţesături, umeziţi locul respectiv cu zeamă de lămâie, astfel încât ţesătura să fie pătrunsă de lichid. Aşezaţi deasupra o cârpă înmuiată în apă rece şi stoarsă bine. Călcaţi locul respectiv cu un fier încins. Petele de rugină vor dispărea în totalitate.

– Petele de rugină de pe rufele albe trebuie înmuiate întâi în apă, apoi pudrate cu sare fină. Frecaţi puţin cu vârful degetului ca să pătrundă în ţesătură, lăsaţi să se usuce, apoi frecaţi cu o perie. Reluaţi operaţia până la reuşita deplină.

– Petele de rugină imprimate în haine se scot cu apă oxigenată, diluată cu apă rece.

● *Petele de ruj de buze* se scot cu alcool de 90° şi apoi cu amoniac.

● *Pete de sânge* – înmuiaţi hainele pătate cu sânge în apă rece cu sare, cu perhidrol sau cu apă oxigenată. Nu folosiţi niciodată apă caldă!

– Petele de sânge imprimate pe pânză ies dacă sunt ţinute o zi întreagă în apă foarte rece şi foarte sărată.

– Petele de sânge se scot cu o pastilă de aspirină, pisată şi dizolvată într-o linguriţă de apă rece. Tamponaţi pata cu o bucăţică de pânză curată.

– Petele vechi de sânge se curăţă, dacă în prealabil sunt îmbibate cu apă, plus câteva picături de amoniac.

● *Pete de smoală* – salopetele sau hainele de lucru pătate cu smoală

se ţin bine împachetate, într-o pungă, câteva ore la congelator. Apoi se perie bine şi se spală ca orice haină.

● *Petele de transpiraţie* de la subsuoara cămăşilor, bluzelor şi rochiilor uşoare se pot scoate cu oţet. Pregătiţi o soluţie de 2 litri apă călduţă amestecată cu un dop de oţet în care înmuiaţi partea murdară a rufelor cca o oră, apoi spălaţi întreaga haină în mod obişnuit.

– Spălaţi locul pătat cu apă amestecată cu puţin amoniac sau cu suc de lămâie.

● *Pete de ulei* – dacă pe o rufă pătată cu untdelemn presăraţi repede puţină făină, ea absoarbe toată grăsimea şi peste cca 10 minute puteţi s-o periaţi cu pată cu tot.

● *Petele vechi de umezeală* imprimate pe lenjeria de pat se scot, înmuind câteva minute locurile pătate cu oţet.

● *Petele de urină* – înmuiaţi locul pătat în sifon.

– Petele de urină de pe scutece se scot turnând peste ele oţet de 9°.

● *Pete de vin roşu.* Dacă aţi pătat o haină de culoare deschisă cu vin roşu, presăraţi petele cu sare, frecaţi uşor cu o periuţă de dinţi, apoi spălaţi locul murdar. Petele vechi se scot cu apă amestecată cu oţet sau suc de lămâie (10%).

– Petele de vin roşu ies din feţele de masă dacă le curăţaţi cu apă în care a fiert fasole uscată.

– Petele de vin roşu de pe ţesături se scot înmuind locurile pătate în vin alb. Apoi se spală locul cu apă caldă.

● **PLĂPUMI** – Spălarea plăpumilor din lână sau puf se face simplu, în cadă, în apă cu detergent, prin apăsare, urcându-ne cu picioarele pe ele. Efectiv tropăim pe ele. Se limpezesc în multe ape. Se curăţă atât în interior, cât şi satinul. După spălare, se presează cu mâna, împăturindu-se, apoi se întind la soare, pe o suprafaţă de lemn. Se calcă uşor, cu fierul potrivit.

● **POŞETELE,** pantofii şi cordoanele din piele albă se curăţă cu lapte, amestecat în părţi egale cu albuş de ou. La frecat, folosiţi o cârpă moale şi albă.

– Poşetele se întreţin la perfecţie dacă o dată pe săptămână le ştergeţi cu o cârpă înmuiată în lapte crud. După ce se usucă, lustruiţi-le bine.

– Poşetele din piele lustruită se curăţă cu partea interioară a unei coji de banană coaptă. Daţi luciu apoi cu o ţesătură din lână.

– Poşetele din piele de şarpe se curăţă cu apă oxigenată. Lăsaţi să se usuce, apoi lustruiţi cu o bucată curată de pânză moale, îmbibată în ulei de ricin.

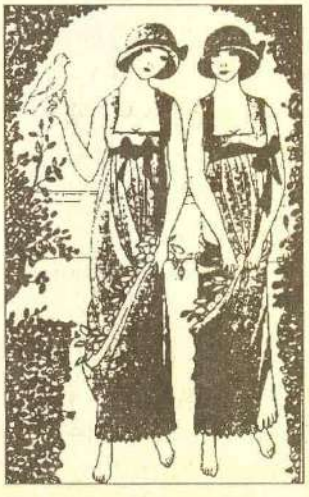
– Poşetele din piele de crocodil se curăţă din când în când cu un tampon de molton, îmbibat în ulei de măsline. Lustruiţi-le apoi cu o cârpă moale, dar fără peri (catifea sau pluş).

– Poşetele din piele naturală, udate de ploaie sau de ninsoare, se golesc de conţinut imediat ce ajungeţi acasă, se umplu cu hârtie şi se lasă să se usuce departe de o sursă directă de căldură. Apoi se ung cu vaselină sau lapte demachiant şi se lustruiesc cu o cârpă moale.

– Poşetele de lac nu se mai crapă, dacă la intervale regulate le ungeţi cu glicerină.

– Cureaua poşetelor care se poartă pe umăr nu mai alunecă dacă lipiţi pe partea interioară o bucată de leucoplast.

● **PROSOAPELE PLUŞATE** nu îşi mai pierd moliciunea dacă alături de detergentul pe care îl băgaţi în maşină adăugaţi şi un capac de balsam pentru păr.



● **ROCHIILE DIN BROCART** cu fir de aur trebuie să fie împachetate în hârtie de culoare închisă, altfel se înnegresc.

● **RUFELE** devin foarte albe dacă puneţi o coajă de lămâie într-un săculeţ de tifon pe care îl băgaţi în maşina de spălat, printre albituri.

– Pentru ca mirosurile persistente să iasă din rufele îmbâcsite, puneţi în ultima apă de clătire, 2-3 capace de oţet alb de bucătărie.

– Murdăria rezistentă, depusă pe gulerele cămăşilor şi ale bluzelor ori pe manşete, se scoate în felul următor: umeziţi locurile murdare, ungeţi-le cu şampon de păr, lăsaţi-l să acţioneze câteva minute, apoi băgaţi rufele în maşina de spălat.

– În apa de clătit rufele, puneţi odată cu albăstreala şi un pumn de sare. Devin de un alb imaculat.

– Rufele îngălbenite se înălbesc cu Borax – înmuiaţi rufele îngălbenite în 30 l de apă, amestecată cu 30 de grame de Borax, vreme de 24 de ore: vor deveni ca noi.

– Culorile care ies în timpul spălatului, pătând rufa respectivă, se pot scoate din ţesătură dacă aceasta este înmuiată în lapte. Veşmântul respectiv trebuie acoperit complet cu lapte şi lăsat să stea aşa până când laptele se îngroaşă şi se acreşte. Atunci rufa se clăteşte cu apă caldă.

– Rufele care nu au voie să fie călcate, nu trebuie stoarse niciodată. Ele se agaţă pe un umeraş şi se netezesc cu peria moale.

● **SARE** – Pentru ca rufele ude, întinse iarna afară, să nu îngheţe, puneţi în ultima apă de clătit un pumn de sare.

● **SĂPUN** – Resturile de săpun bun, de faţă, se dau pe răzătoarea cea mare şi se adaugă la detergent în maşina de spălat. Rufele iau un miros minunat.

● **STOFĂ** – Lustrul de pe coatele şi gulerele hainelor de stofă dispare dacă este frecat cu o cârpă groasă, înmuiată în oţet amestecat cu apă sărată. Frecaţi, apoi călcaţi cu fierul locul cu pricina, folosind o hârtie de sugativă împăturită.

– Înainte de a băga veştmintele din stofă în maşina de spălat, vârâţi-le într-o faţă de pernă. În felul acesta, vor fi ferite de şifonare.

– Hainele de stofă trebuie periate o dată pe săptămână cu o perie înmuiată în soluţie de 5 ml amoniac la 250 ml apă rece. Perierea se face de-a lungul ţesăturii. La urmă se şterge haina cu o cârpă curată, care nu lasă scame, umezită cu puţin oţet.

– *Hainele din stofă neagră,* decolorate de soare, se vor curăţa cu o perie înmuiată în apa rămasă de la fiertul spanacului. În cazul când rămân pete, acestea se vor scoate prin frecarea cu un tampon de vată îmbibat cu eter sau cu spirt verde încălzit.

– *Costumele de culoare închisă* îşi păstrează mai bine culoarea dacă se şterg periodic cu spirt denaturat (medicinal).

– *Gulerele hainelor de stofă* purtate des, se curăţă pe partea interioară cu un cartof crud, tăiat în două. Pe urmă, se şterg cu o cârpă udă, apoi cu una uscată.

– Gulerele mantourilor, ale pardesielor şi ale taioarelor se curăţă cu o cârpă înmuiată în soluţie de curăţat mochetele.

– *Lustrul de pe stofe* se scoate călcându-se îmbrăcămintea din când în când pe partea interioară, cu ajutorul unei cârpe umede.

– Dacă la călcat hainele din stofe de culoare închisă capătă lustru, el se scoate cu esenţă de ceai tare. Înmuiaţi în ea o cârpă mai aspră şi frecaţi locul cu pricina.

– Pentru ca *manşetele pantalonilor* să nu se uzeze repede, se coase pe partea interioară un nasture plat, în aşa fel ca pantofii să se frece de el, nu de manşetă.

– *Dunga pantalonilor* de stofă va ţine mai mult timp dacă îi vom călca mai întâi cu o cârpă înmuiată în oţet diluat, apoi vom continua călcatul cu o hârtie bine umezită.

– Dunga de la pantaloni devine durabilă şi impecabilă, dacă înainte de a o călca, săpuniţi dosul stofei cu o bucăţică de săpun foarte umed.

● **ŞIRETURI** – Ca să nu vă mai chinuiţi cu capetele deşirate ale şiretelor, care nu mai vor să intre în găurile pantofilor, înmuiaţi-le în ojă de unghii sau lipici.

● **ŞOSETELE** (ciorapii bărbăteşti) se spală foarte uşor dacă le lăsăm de seara în apă căldicică, în care am pus şi puţin amoniac. Le lăsăm aşa toată noaptea, iar a doua zi sunt pe jumătate spălate.

– *Şosetele albe* devin şi mai albe, dacă le spălaţi cu apă amestecată cu puţin suc de lămâie.

– *Şosetele din lână* – dacă vreţi ca ciorapii dv. din lână să nu mai intre la apă, înainte de a-i încălţa pentru prima oară, călcaţi-i cu o cârpă umedă, până când aceştia se usucă complet.

Atenţie la substanţele chimice conţinute în îmbrăcăminte!

Nu doar hrana şi produsele cosmetice sunt intens chimizate, ci şi îmbrăcămintea noastră de toate zilele. Urmarea: tot mai mulţi oameni suferă de alergii sau iritaţii ale pielii. Cu puţină atenţie la cumpărarea vestimentaţiei, puteţi să le evitaţi.

• Feriţi-vă de haine cu culori violente. Cele mai multe alergii sunt provocate de coloranţi.

• Nu cumpăraţi haine pe etichetele cărora scrie "se spală separat".

• Feriţi-vă de hainele prea ieftine. Cele vopsite în albastru conţin dioxină, iar hainele din bumbac au resturi de pesticide.

• Nu vă lăsaţi păcăliţi de recomandarea "nu se calcă". E ispititoare, dar respectivele obiecte de îmbrăcăminte conţin fibre sintetice, care au o componentă considerată agent cancerigen (cancere de piele).

• Dacă textilele au un miros chimic, e sigur că au în ele conservanţi.

• Dacă pe lenjerie şi pe ciorapi există interdicţia de a fi spălate la temperaturi de peste 60°C, asta e o dovadă că ele conţin adaosuri chimice.

• Cumpăraţi numai haine care pot fi spălate. Folosiţi curăţătoria chimică numai pentru costumele de stofă şi paltoane. Substanţele folosite conţin compuşi iritanţi pentru piele şi mucoase, fiind considerate agenţi cancerigeni. Hainele scoase de la curăţat trebuie lăsate o zi pe balcon, la aer, înainte de a fi îmbrăcate.

• Înainte de a purta haine noi, spălaţi-le în apă cât mai fierbinte, pentru a elimina din ele substanţele chimice dăunătoare. Când călcaţi, lăsaţi geamurile deschise.

Sfaturi pentru seara de Crăciun

❄ **Crăciunul** este înainte de toate o sărbătoare religioasă şi familială, pe care copiii o aşteaptă cu febrilitate. Nu-i uitaţi, totuşi, nici pe vârstnicii din familie sau rudele care stau în alte oraşe. Trimiteţi-le desene, felicitări, telegrame, ca să vadă că nu i-aţi uitat.

❄ **Bradul de Crăciun,** cumpărat cu mai multe zile înainte de a fi împodobit, trebuie ţinut pe terasă, la rece. Din când în când, pulverizaţi apă pe ace şi pe trunchi.

❄ **Crenguţele bradului** dobândesc o eleganţă cu totul deosebită, dacă din loc în loc le legaţi cu funde roşii sau verzi de mătase, precum şi cu fire de beteală argintie şi aurie.

❄ **Bradul** împodobit cu globuri de o singură culoare (albe sau roşii) sau doar în două culori (roşu şi alb) dobândeşte o distincţie regală. Dacă folosiţi globuri albe, legaţi din loc în loc funde roşii. Dacă folosiţi globuri roşii, câteva funde din mătase, tot roşii, vor crea un ansamblu perfect.

❄ **Faţa de masă albă** e ideală pentru seara de Moş Crăciun. Nu uitaţi ca alături de fiecare tacâm să puneţi o crenguţă mică de brad, legată cu un fir de panglică foarte subţire sau cu un fir de mătase roşu. Pe mijlocul mesei aşezaţi un decor, compus din coceni şi rămurele de brad sau, şi mai bine, o vază mică, cu flori naturale (tăiate scurt). În stânga şi-n dreapta decorului, aşezaţi câte o lumânare.

❄ **Colindele** sunt mult mai frumoase dacă sunt ascultate în licăr de lumânări. Indiferent dacă le cântaţi dvs. sau le ascultaţi pe casetă, stingeţi lumina şi aprindeţi lumânările şi scânteioarele de pe pom.

❄ **Seara de Crăciun** va avea un farmec deosebit dacă înainte să gustaţi din bucate, veţi rosti o scurtă rugăciune de mulţumire pentru anul pe care îl sfârşiţi sănătoşi.

Cuprins

Bucătărie

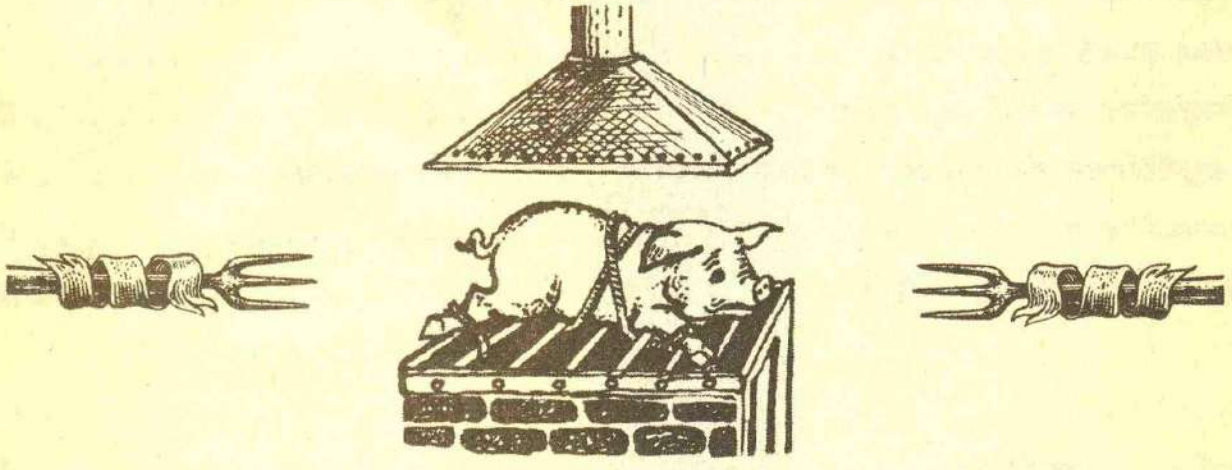
Sfaturi practice 3
Despre vin 35
Dicţionar de bucătărie modernă 36
Dacă aveţi musafiri 38
Congelarea alimentelor 39
Pregătirea fructelor şi legumelor pentru conserve 40
Calendar gospodăresc 41
Bucătărie şi... poezie 42

Locuinţă

Sfaturi practice 43
Sezonul rece şi plantele de apartament 66
Sfaturi ţărăneşti 66

Îmbrăcăminte

Sfaturi practice 67
Atenţie la substanţele chimice 78
Sfaturi pentru seara de Crăciun 78



Editor: ISIS EDIT COM S.R.L.
Revista "Formula AS"

Tiparul: Tipografia FED

NICI UN MATERIAL DIN ACEASTĂ REVISTĂ NU POATE FI REPRODUS, DIFUZAT SAU FOLOSIT ÎN ORICE ALT MOD DECÂT CU APROBAREA SCRISĂ A EDITORULUI.

Preț: 25.000 lei

Cum rezişti la durere?

Uneori simţi că îţi explodează capul de durere. Alteori te apucă o durere de dinţi sfredelitoare când ţi-e lumea mai dragă. Sau "te trage curentul" şi te alegi cu o nevralgie... "de toată frumuseţea".

Ai nevoie de EPHIMIGRIN:

- **Un remediu rapid şi eficient împotriva durerilor**
- **Cea mai echilibrată combinaţie de acid acetilsalicilic, cafeină şi paracetamol**
- **O formulă modernă, cu efecte adverse minime.**

Înarmează-te din timp cu EPHIMIGRIN!
Vei vedea că nici preţul nu-ţi dă dureri de cap...

EPHIMIGRIN

Te scapă de dureri.

EUROPHARM

Acest medicament se eliberează fără prescripţie medicală. Citiţi cu atenţie prospectul. Dacă apar manifestări neplăcute, adresaţi-vă medicului sau farmacistului.